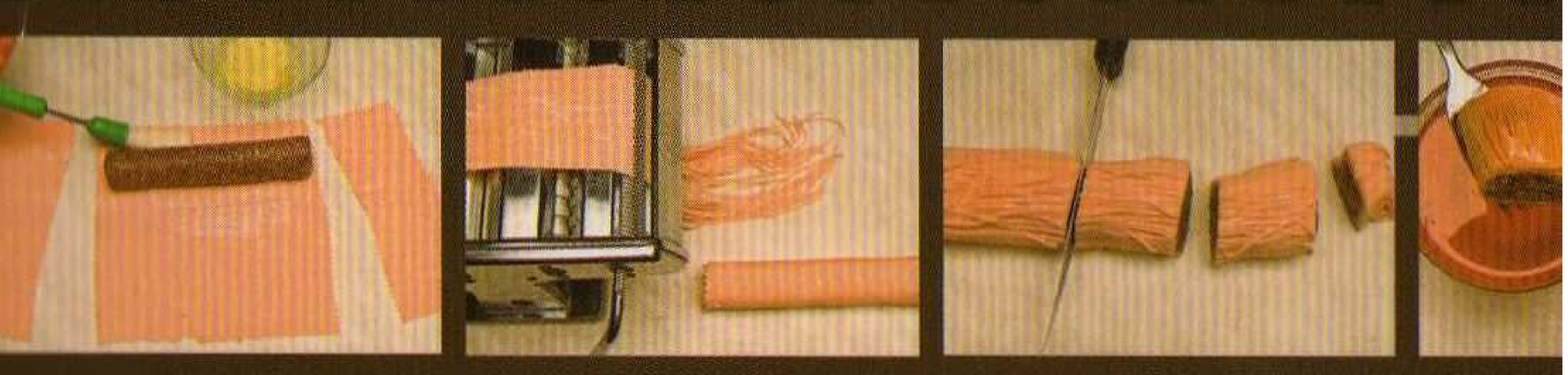
باللّغة العربية و الفرنسية

MADAME HOCINE

GÂTEAUX IMENE

RECETTES SAVOUREUSES



Gâteaux au miel

Edition La Plume

SOMMAIRE

الفهرس

Gâteaux au miel حلويات بالعسل



31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Arayèche

عرايش

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

LA DÉCORATION

- Perles argentées fines
- Blanc d'œuf
- 1 kg de miel



المقادير

عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

التزيين

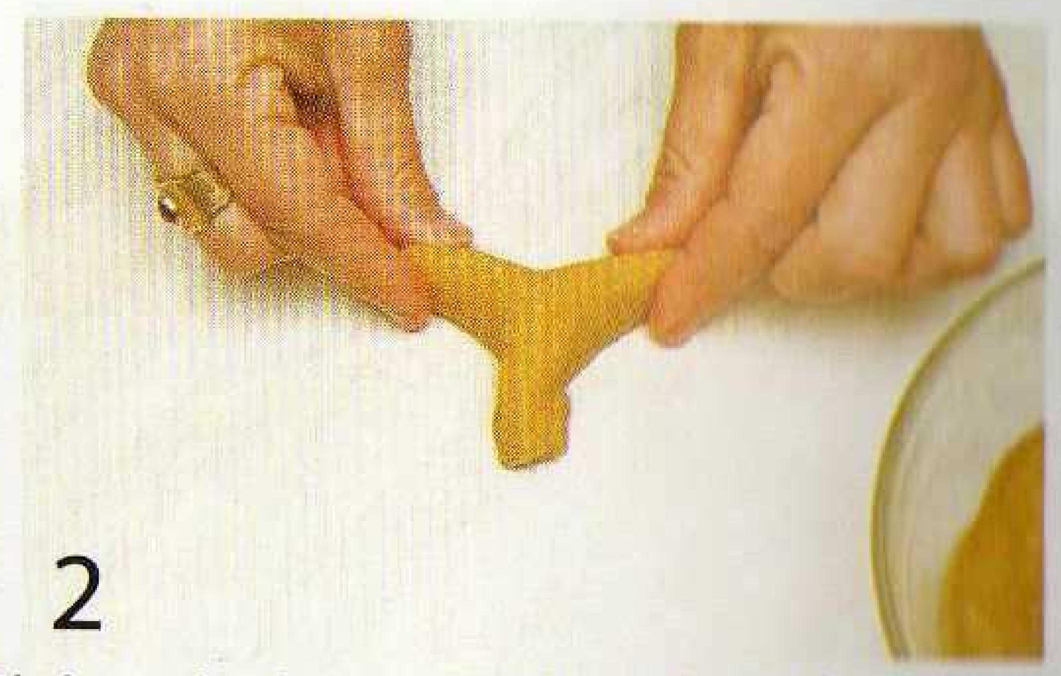
- لآلئ فضية صغيرة
- بياض البيض
- 1 كغ عسل



1

Préparer la pâte et la farce : (voir page 19). Préchauffer le four à 160° (toujours préchauffer le four avant d'enfourner les gâteaux).

حضّـري العجينة و الحشو (أنظـري الصفحة 19). سخّني الفرن علـى °160 (قومي دائما بتسخين الفرن مسبّقا قبل طهي الحلويات)



2

Diviser la farce en boules de 30g et former des « Y » de 4 cm de côté.

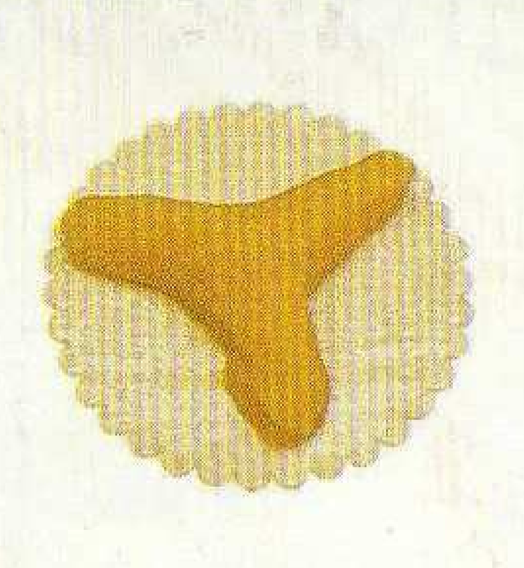
جزّئي الحشو إلى كرات بوزن 30 غ و شكّلي حرف « Y » بأضلاع تساوي 4 سم.



3

Ouvrir la pâte à la machine, au n°1, 3 et 5 et découper des ronds de 10 cm de diamètre.

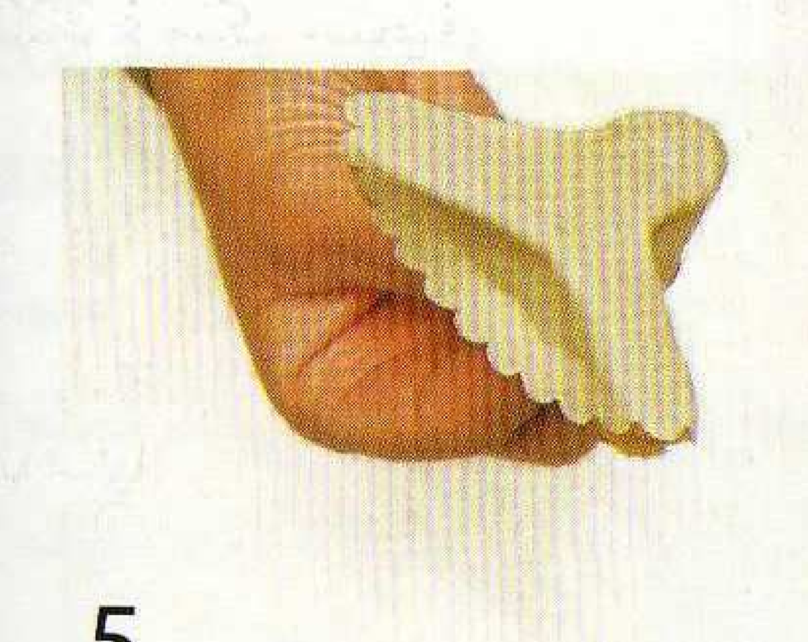
إفتحـي العجينة في الآلة على الأرقام 1، 3 و 5 ثمّ قطّعي دوائر قطرها 10 سم.



4

Enduire les ronds de pâte de blanc d'œuf et poser la farce.

إطلي دوائر العجينة ببياض البيض و ضعي عليها الحشو.



5

Relever les côtés, retourner le gâteau et coller la pâte en suivant le « Y ».

إرفعـي الحـواف، أقلبي الحلـوى و ألصقي العجينة بالحشو مع تتبّع الشكل « Y ».



6

La farce doit rester bien apparente.

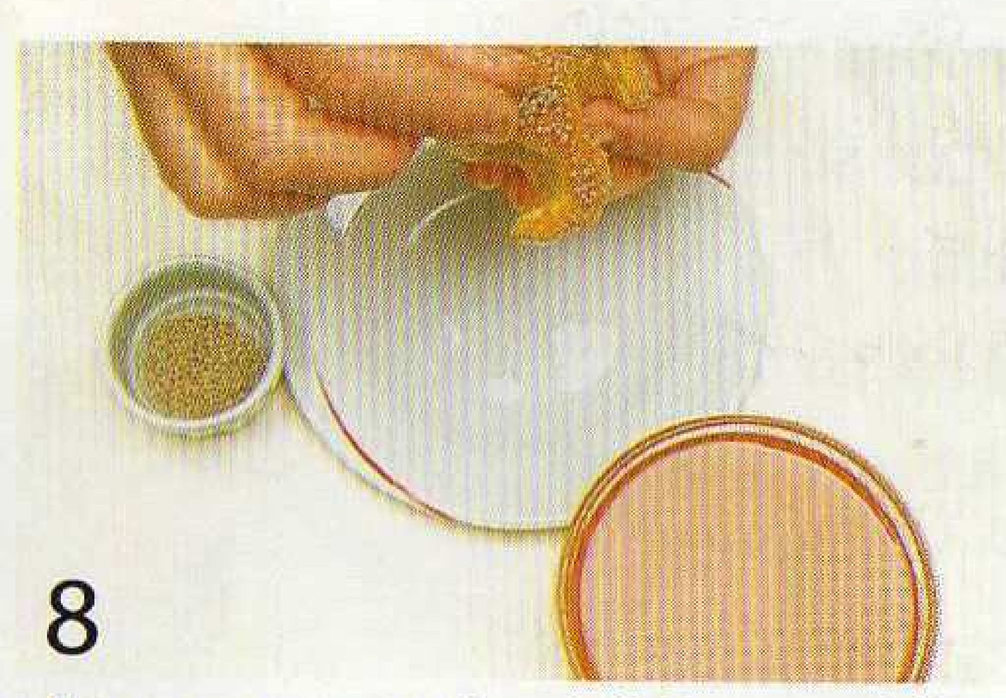
دعي الحشو يظهر من العجينة.



7

Former les « Arayèche » et mettre sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

شكّلي العرايش و ضعيها على صفيحة مفروشة بورق ألمنيوم و مرشوشة بالفرينة.



8

Enfourner pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser 10 mn. Tremper aussitôt dans le miel chaud, égoutter et décorer.

إطهيهـا لمدّة 20 دقيقة ثمّ أشعلـي شوّاية الـفرن و اتركيهـا 10 دقائـق أخرى. أغطسيهـا مباشرة في العسل الساخن ثمّ قطّريها و زيّنيها.

El menqoucha

المنقوشة

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

Farce :

- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

LA DÉCORATION

- 100 g d'amandes entières
- 1 kg de miel



المقادير

عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء
- 1 بياض بيض

الحشو:

- 500 غ لوز غير مقشّر مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين

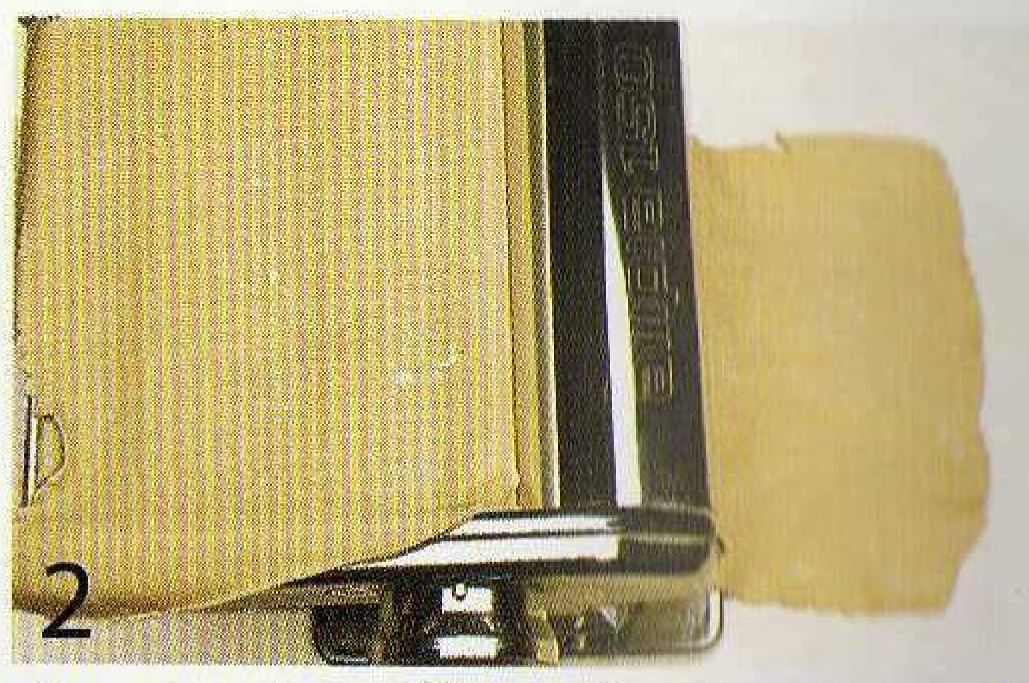
- 100 غ لوز كامل
- 1 كغ عسل



1

Mélanger les amandes et le sucre et remixer. Ajouter le zeste, la vanille et ramasser avec les œufs, un à un, en un mélange ferme.

أخلطي اللّوز و السكر و أعيدي طحنهما. أضيفي البشر و الفانيليا ثمّ اجمعي بالبيض، الواحدة تلو الأخرى، على شكل خليط متماسك.



2

Préparer la pâte : (voir page 19). Abaisser la pâte, ouvrir à la machine au n° 1, 3, 4, 6 et découper à l'emporte-pièce.

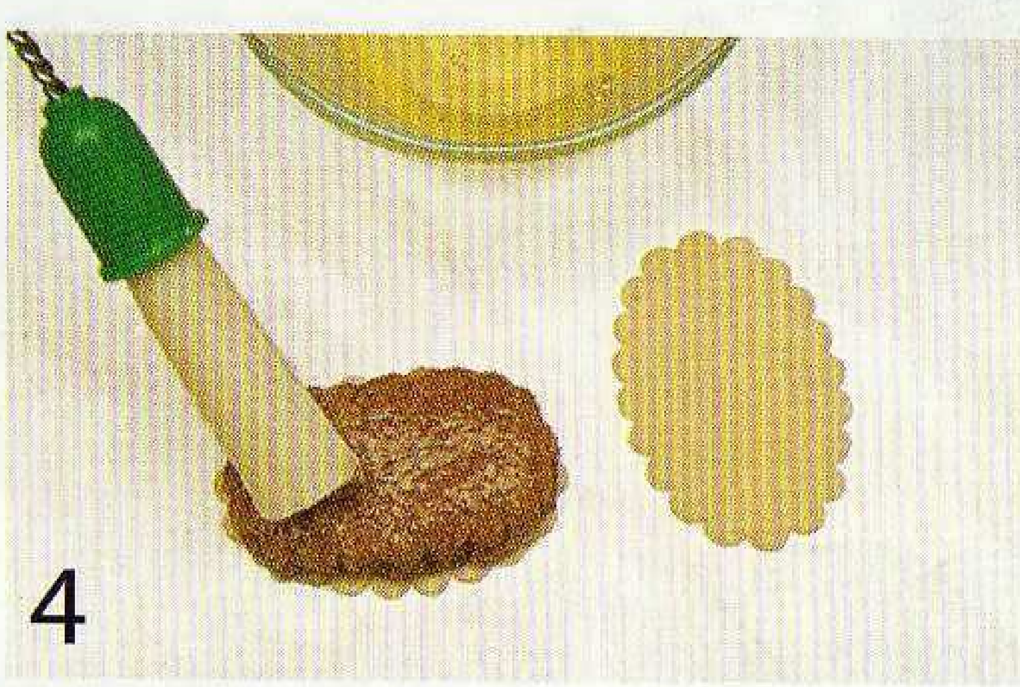
حضّري العجينة : (أنظري الصفحة 19). أبسطي العجينة، إفتحيها في الآلة على الأرقام 1، 3، 4، 6 و قطّعي أشكالا.



3

Mettre la farce dans un sac de congélation, abaisser à 1,5 cm d'épaisseur et découper également.

ضعي الحشو في كيس تجميد، أبسطيه على سمك 1,5 سم و قطّعيه بنفس الطريقة.



4

Enduire la pâte de blanc d'œuf, poser la farce, l'enduire et recouvrir de pâte.

إطلي العجينة ببياض البيض، ضعي الحشو، إطليه و غطّيه بالعجينة.



5

Enduire le milieu du gâteau, fixer une amande et décorer au néqache.

إطلي وسط الحلوى، ثبّتي حبّة لوز و زيّنيها بالنقّاش.



6

Mettre sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

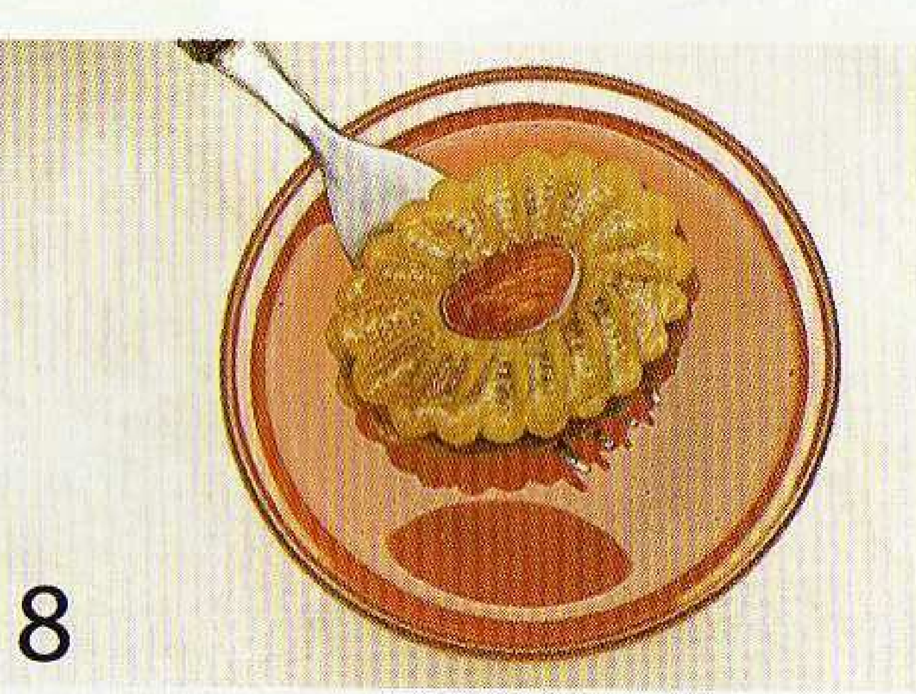
ضعي الحلوى على صفيحة مفروشة بورق ألمنيوم و مرشوشة بالفرينة.



7

Cuire 20 mn au four préchauffé à 180°, puis 5 mn, position grill.

أدخليها الفرن على 180° لمدّة 20 دقيقة، ثمّ 5 دقائق مع إشعال الشوّاية.



8

Dés la sortie du four, tremper dans le miel chaud.

فور إخراجها من الفرن، أغطسي الحلوى في العسل السّاخن.

Les cigares

السجائر



INGRÉDIENTS
- 1 paquet de dioul
- 250 g de halva (halwa tork)
- 150 g de noix de coco
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de margarine ramollie
- 500 g de miel

LA DÉCORATION
- 30 g de noix de coco

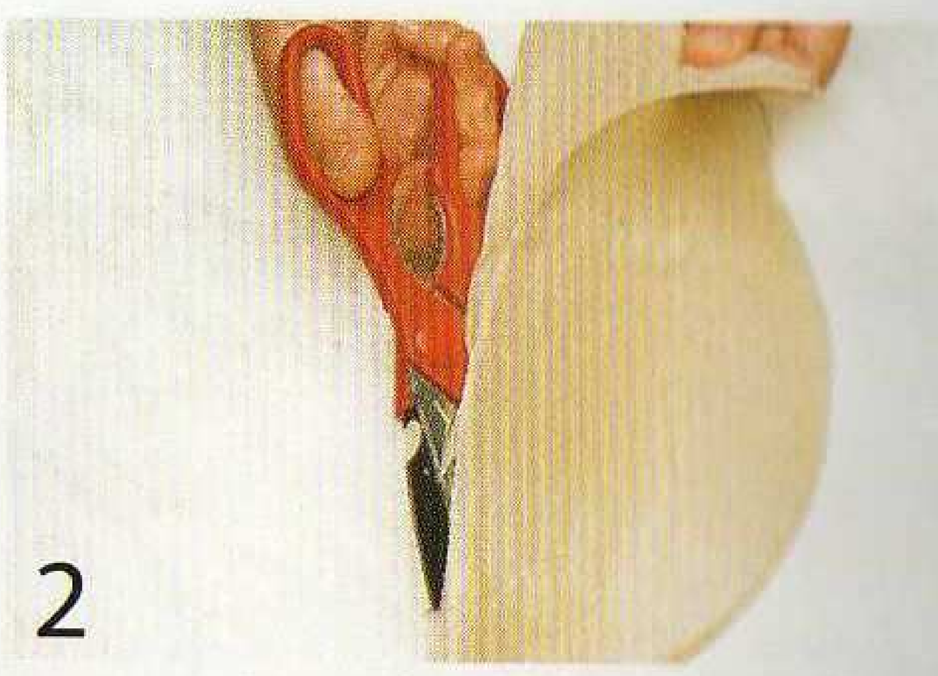
المقادير
- 1 كيس ديول
- 250 غ حلوة الترك
- 150 غ جوز الهند
- 1 بياض البيض
- 100 غ مرغرين طرية
- 500 غ عسل

التزيين
- 30 غ جوز الهند



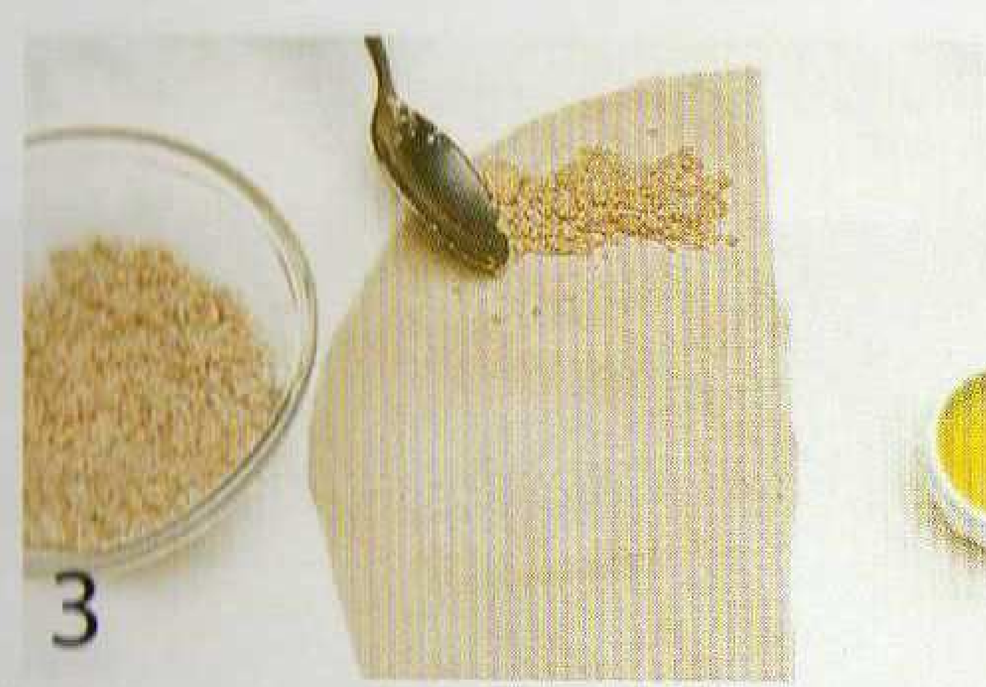
1
Emietter le halva et mélanger à la noix de coco.

فتّتي حلوة الترك و اخلطيها مع جوز الهند.



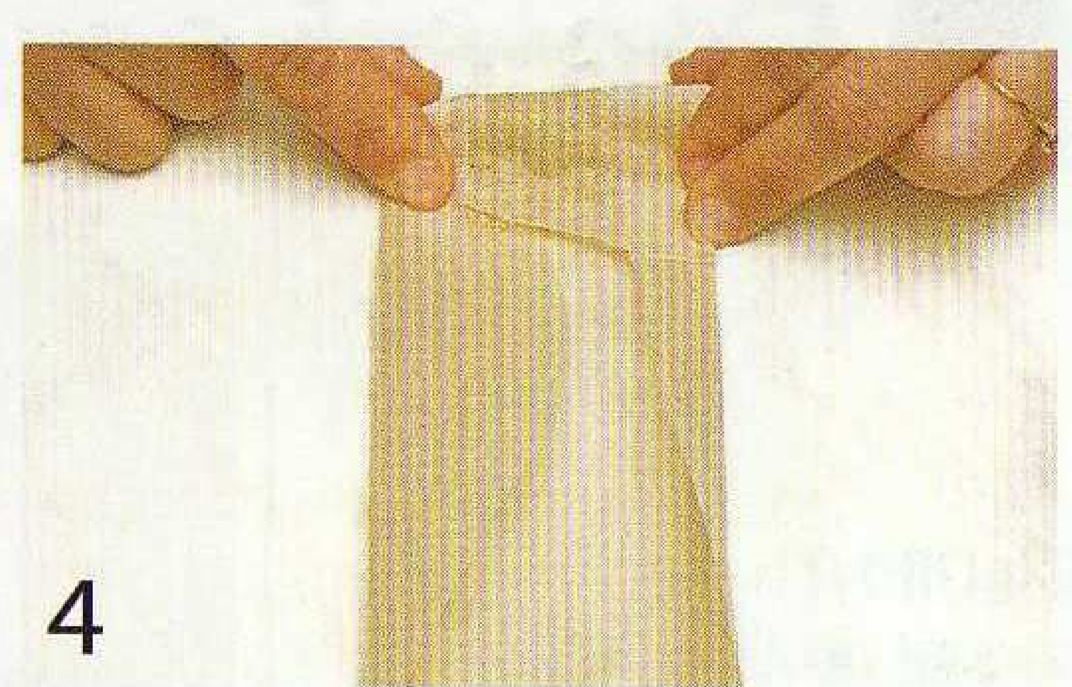
2
Couper les feuilles de dioul en deux.

قطّعي أوراق الديول إلى اثنين.



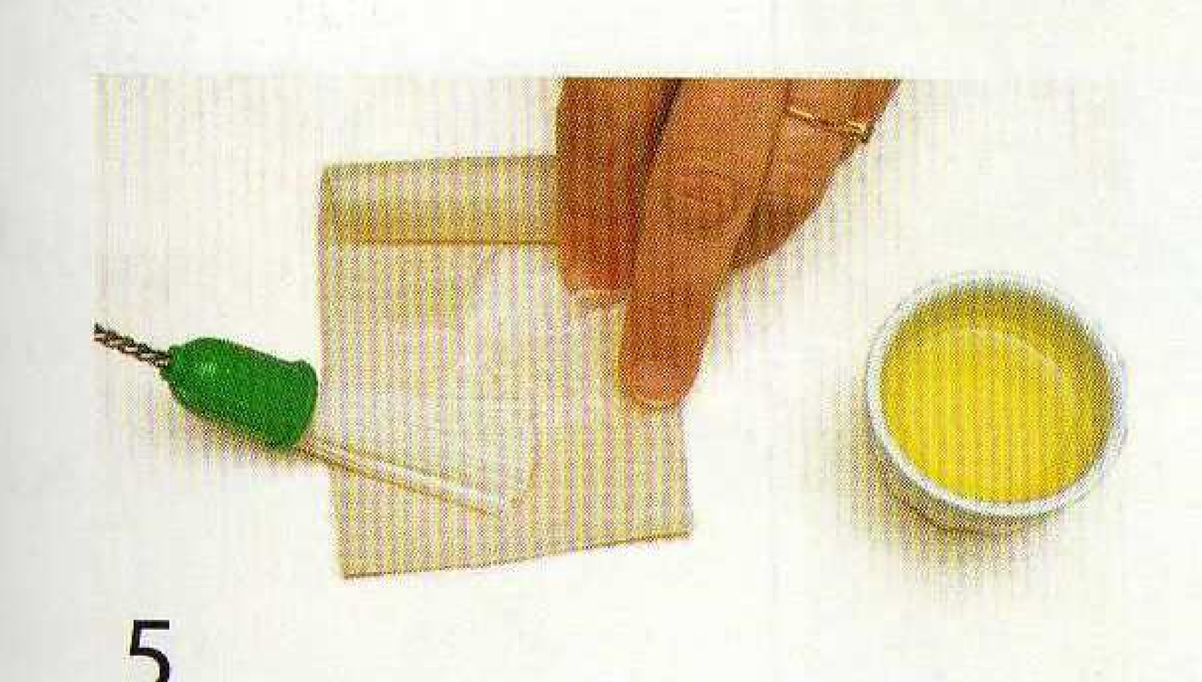
3
Etaler une demi-feuille et poser 1 c. à soupe de farce.

أفرشي نصف ورقة و ضعي 1 ملعقة كبيرة من الحشو.



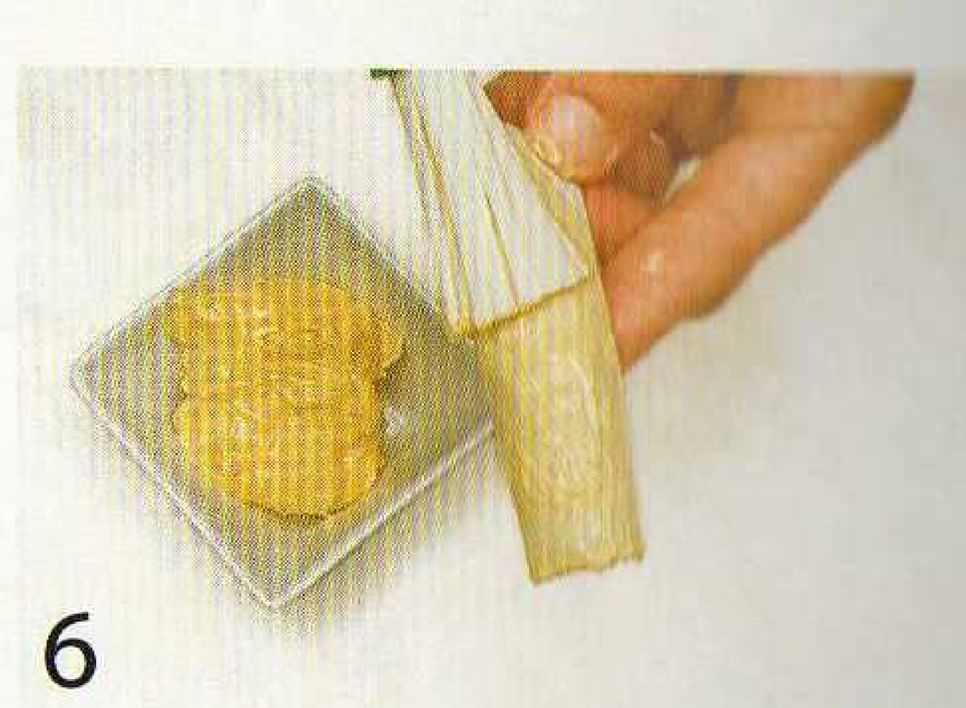
4
Relever les côtés et rouler en serrant.

إرفعي الأطراف و لفّي بإحكام.



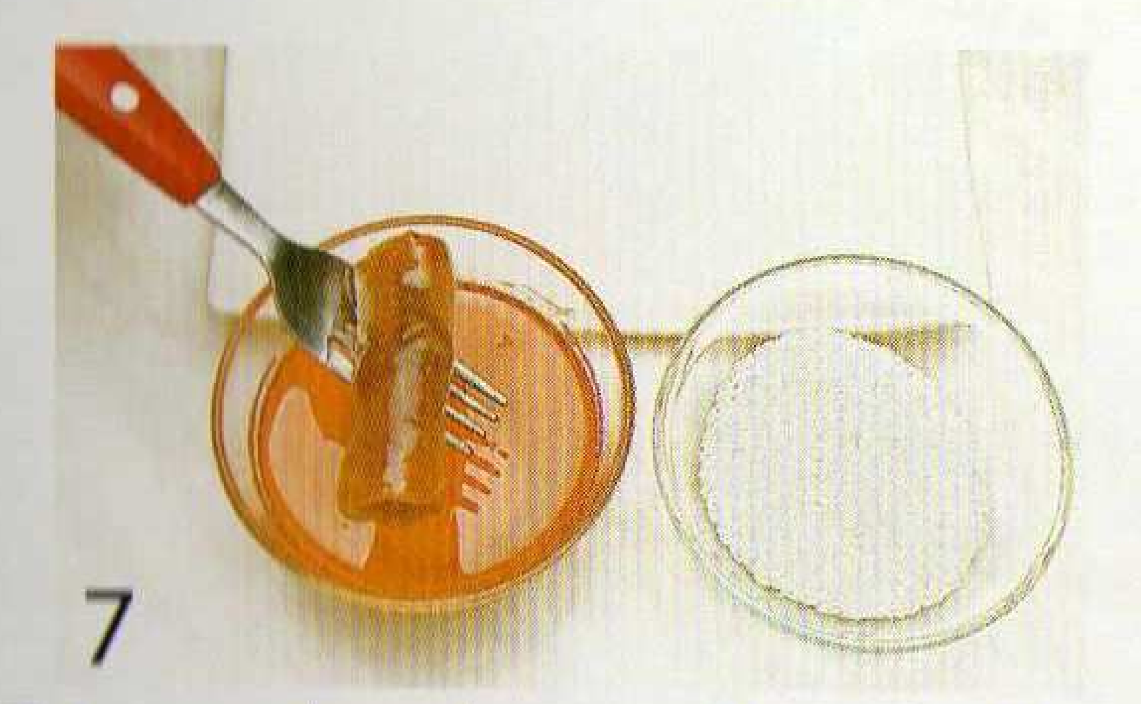
5
Replier le bord, enduire de blanc d'œuf, rouler et souder.

إثني الحافة ، إطليها ببياض البيض، لفّي ثمّ ألصقي.



6
Enduire de margarine et dorer les deux faces au four préchauffé à 160°.

إطلي اللّفائف بالمرغرين و أدخليها الفرن المسخّن على 160° إلى أن تأخذ لونا ذهبيا من الجانبين.



7
Tremper les cigares chauds dans le miel et égoutter.

أغطسي السجائر في العسل و هي ساخنة ثمّ قطّريها.



8
Enrober de noix de coco et servir.

رمّديها في جوز الهند و قدّميها.

Qtayef

قطايف



INGRÉDIENTS
- 1 paquet de qtayef syrienne
- 250 g de margarine fondue

Farce :
- 3 mesures d'amandes émondées finement moulues (300 g)
- 1 mesure de sucre cristallisé (100 g)
- 2 c.-à-s. de margarine fondue
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- ½ c. à café de cannelle

LA DÉCORATION
- 500 g de miel
- 50 g de pistaches grossièrement moulues

المقادير
- 1 كيس قطايف سورية
- 250 غ مرغرين ذائبة

الحشو :
- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي رقيق (300 غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (100 غ)
- 2 ملعقة كبيرة مرغرين ذائبة
- 1 كوب شاي ماء الزهر
- ½ ملعقة صغيرة قرفة

التزيين
- 500 غ عسل
- 50 غ فستق مرحي خشن

Le Papillon

الفراشة

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 250 g de farine (SIM)
- 100 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 250 g d'amandes émondées finement moulues
- 150 g de sucre cristallisé
- 1 à 2 œufs
- 1 c. à café de zeste de citron
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- Colorant alimentaire

LA DÉCORATION

- Blanc d'œuf
- 50 g de noisettes
- 1 kg de miel + 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



المقادير

عجينة :

- 250 غ فرينة (سيم)
- 100 غ مرغرين مذابة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

الحشو:

- 250 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 150 غ سكر مسحوق
- 1 إلى 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة بشر ليمون
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ملوّن غذائي

التزيين

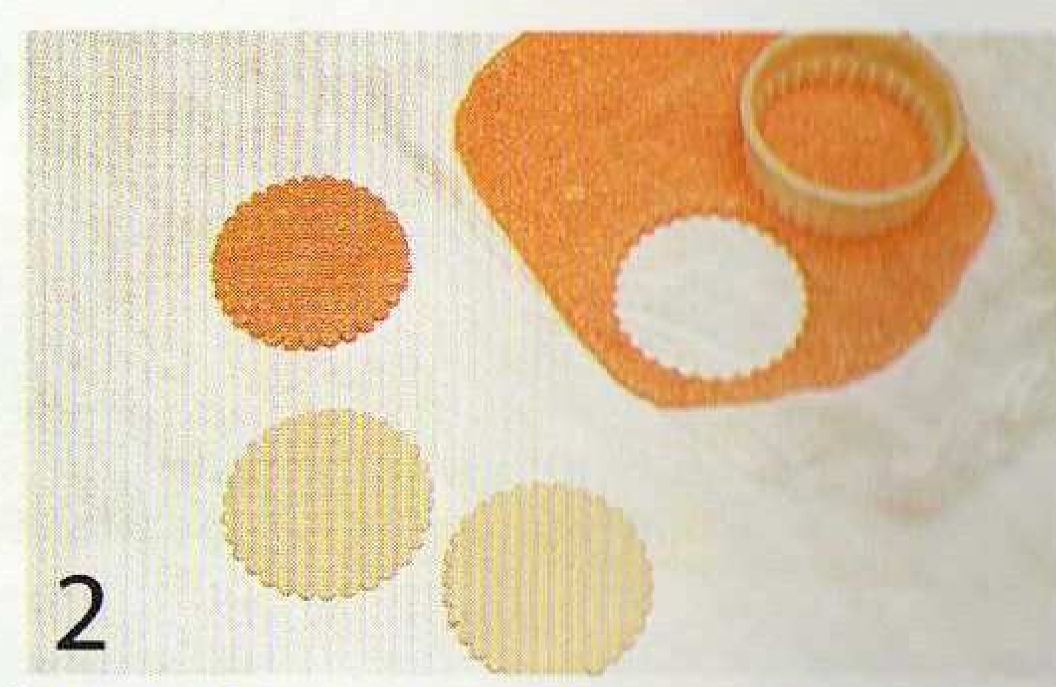
- بياض بيض
- 50 غ بندق
- 1 كغ عسل + 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر



1

Préparer la pâte et la farce (voir page 19 Dziriyète au moule). Colorer la farce.

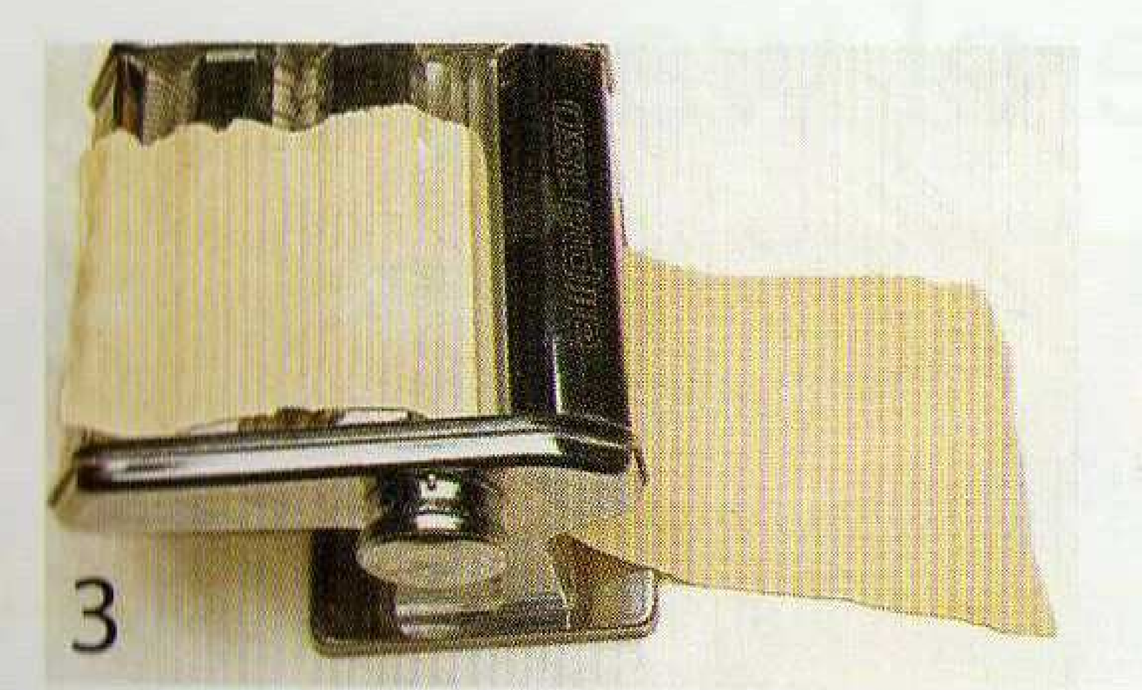
حضّري العجينة و الحشو (أنظري ص. 19 دزريات القالب) ثمّ لوّني الحشو.



2

Mettre la farce dans un sac de congélation, abaisser à 5 mm d'épaisseur et découper des ronds de 8 cm de diamètre.

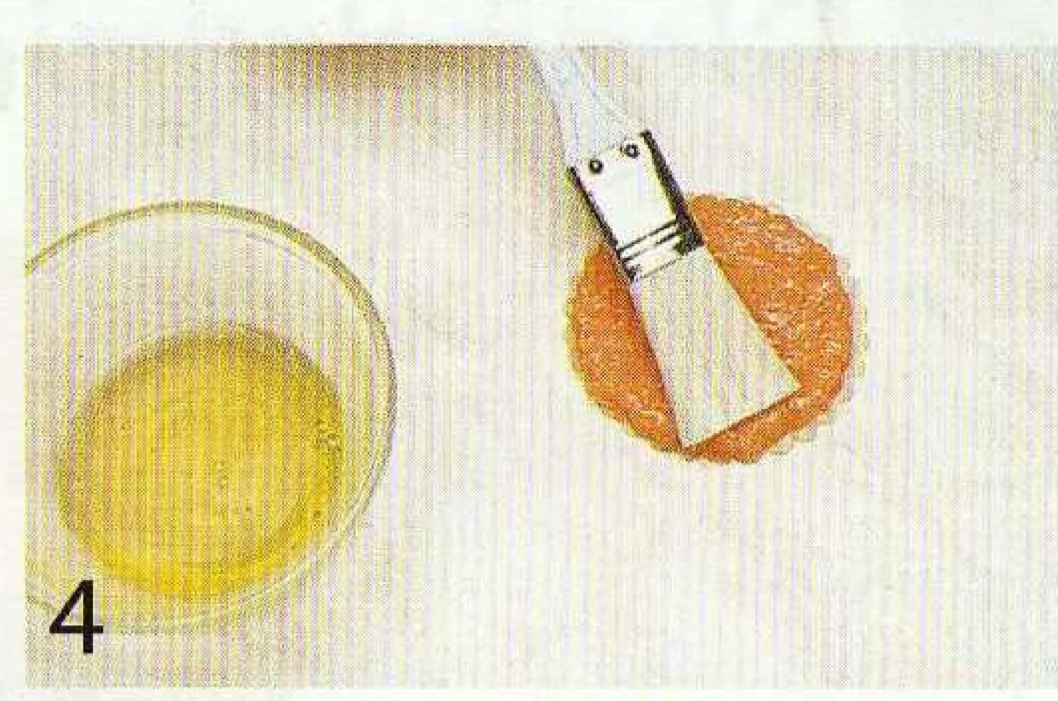
ضعي الحشو في كيس تجميد، أبسطيه على سمك 5 م و قطعي دوائر قطرها 8 سم.



3

Ouvrir la pâte, en saupoudrant de farine, au n°1, 3, 4 et 6 et découper des ronds de 8 cm de diamètre.

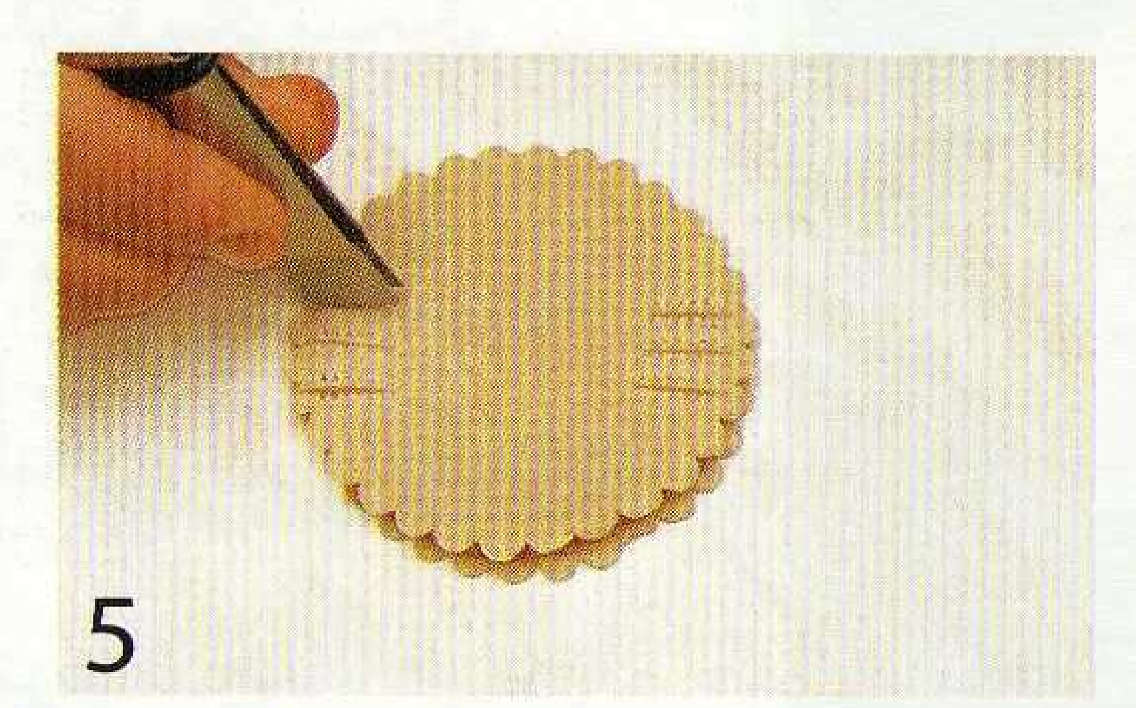
رشّـــي العجينة بالفرينـــة و افتحيها على الأرقام 1، 3، 4 و 6 و قطّعي دوائر قطرها 8 سم.



4

Enduire les ronds de pâte et de farce de blanc d'œuf et procéder au montage.

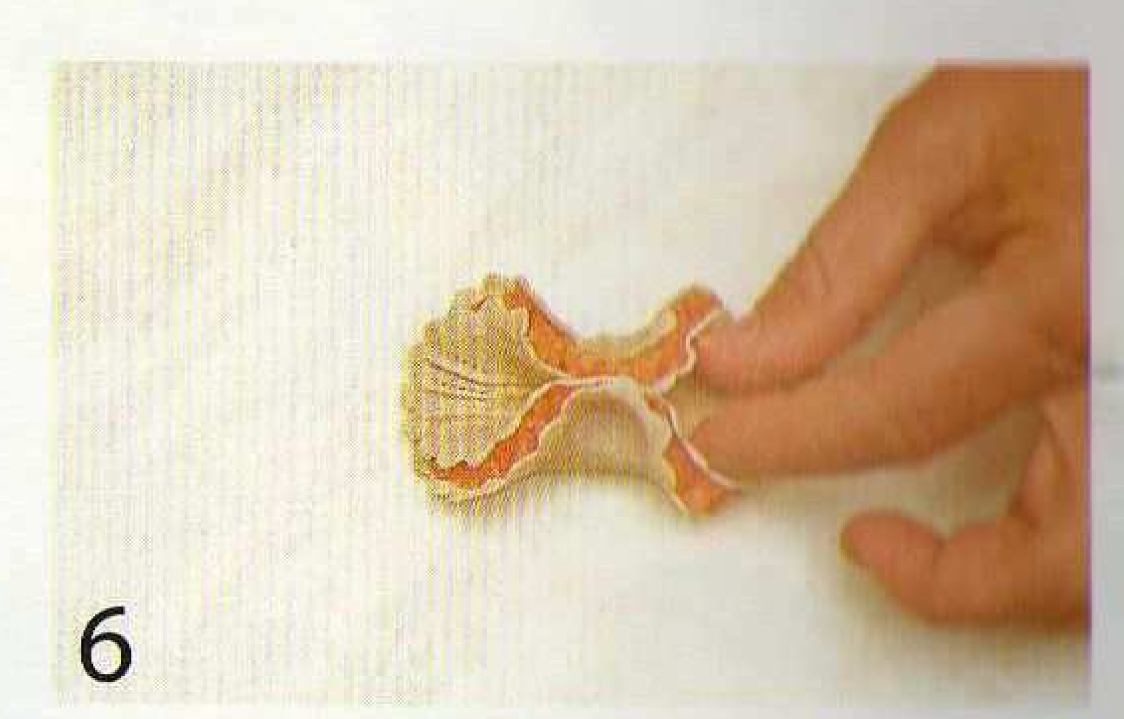
إطلي دوائر العجينة و الحشو ببياض البيض ثمّ ركّبي الأشكال.



5

Fariner les bouts de la pince (néqache) et décorer les gâteaux.

رشّي أطراف النقّاش بالفرينة و زيّني الحلوى.



6

Fermer les ronds en enduisant de blanc d'œuf et reformer les ouvertures.

أغلقي الدوائر باستعمال بياض البيض ثمّ أعيدي تشكيل الفتحات.



7

Piquer et enduire le milieu, fixer une noisette et enfourner à 160° pendant 15 mn.

أوخزي وسط الحلوى، اطليه بالبياض، ثبّتي حبّة بندق ثمّ أدخليها الفرن على 160° لمدّة 15 دقيقة.



8

Allumer le grill et laisser encore 10 mn. Retirer du four et tremper dans le miel chaud.

إشعلـــي الشوايـــة و اتركيهـــا 10 دقائـــق أخـــرى. أخرجيها من الفرن و اغطسيها في العسل السّاخن.

Skandraniète el warqa

سكندرانيات الورقة

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

LA DÉCORATION

- 1 c. à soupe de cacao
- 1 kg de miel
- Perles argentées fines



المقادير

العجينة :

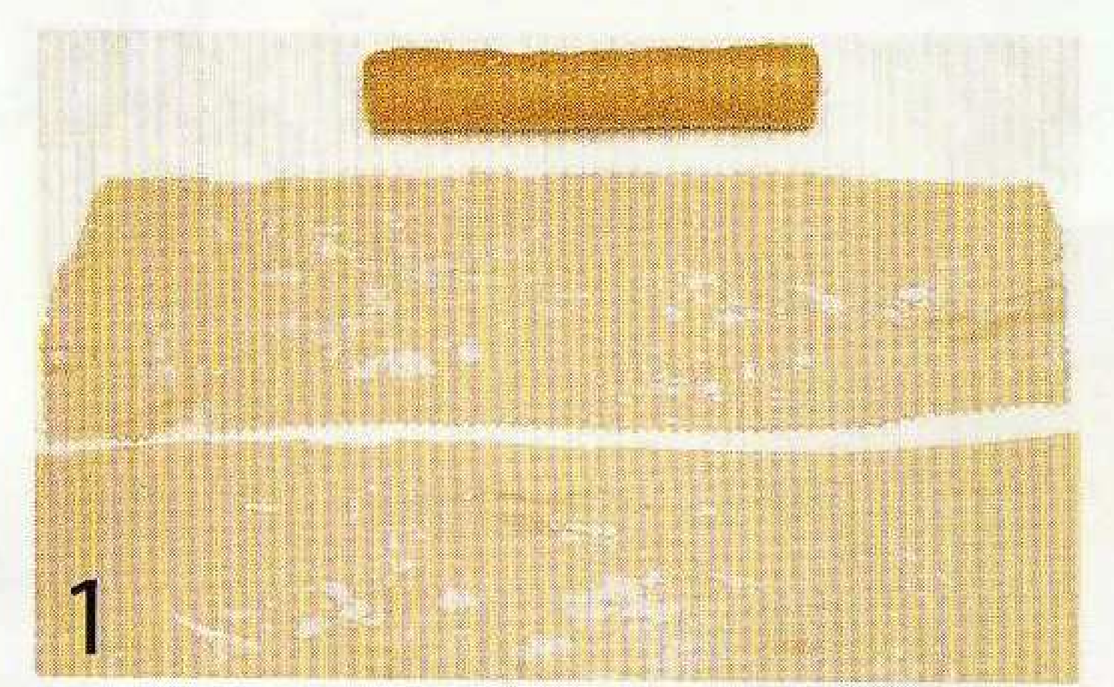
- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

التزيين

- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 1 كغ عسل
- لآلئ فضية صغيرة



1

Préparer la pâte : voir page 22 « Troncs d'arbres », sans colorer. Pour la farce : voir p.19 « Dziriyète au moule » et rouler en boudins de 2,5 cm de diamètre.

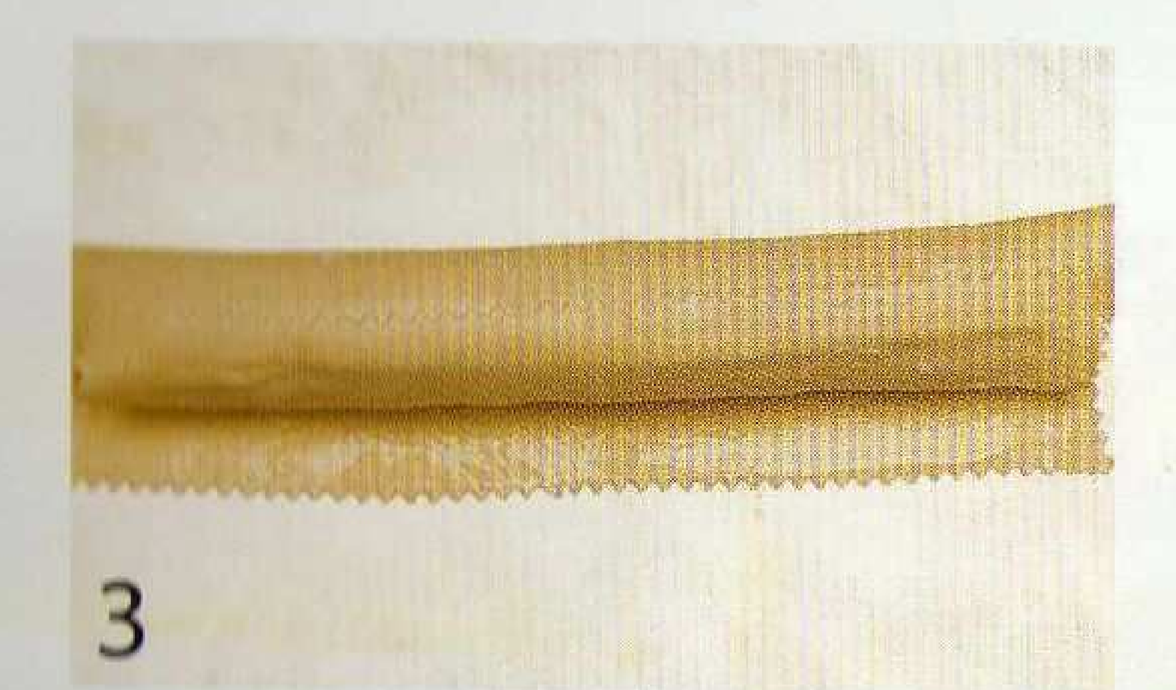
حضّري العجينة : أنظري الصفحة 22 « جذوع الأشجار » دون تلوينها. بالنسبة للحشو : أنظري الصفحة 19 « دزريات القالب » ثمّ لفّيه على شكل حرابيش سمكها 2,5 سم.



2

Enduire les morceaux de pâte de blanc d'œuf et coller.

إطلي قطع العجينة ببياض البيض و ألصقيها.



3

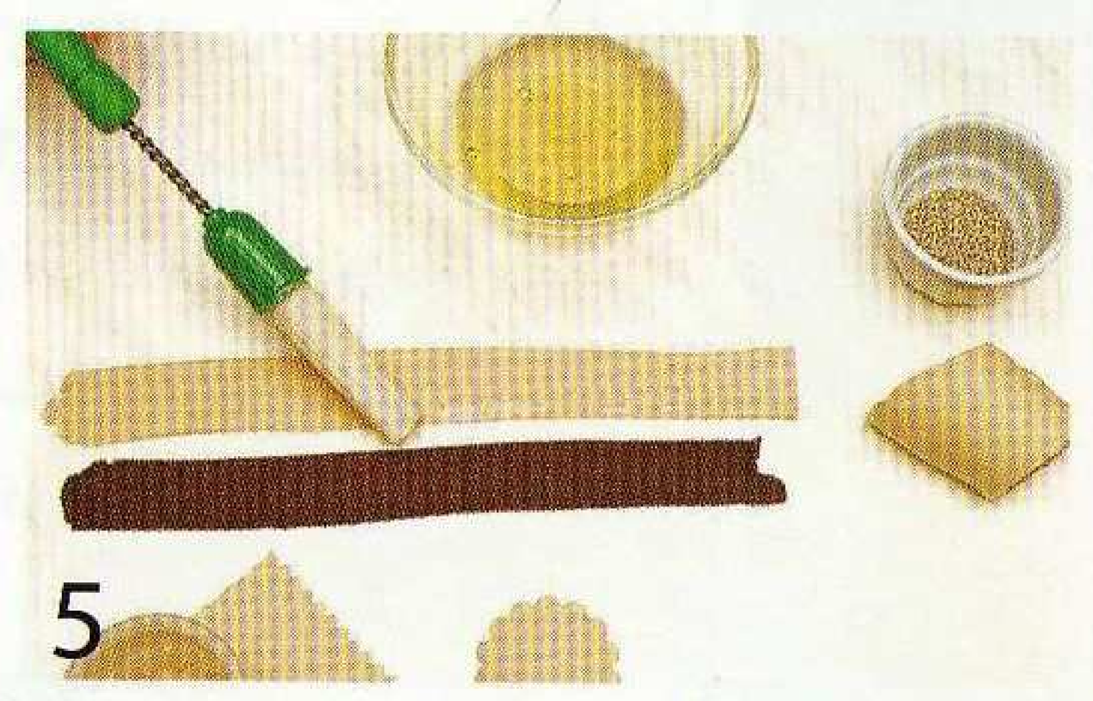
Poser le boudin de farce, rouler deux fois et couper à la roulette.

ضعي حربوش الحشو، لفّي مرّتين ثمّ قطّعي بالجريورة.

4

Tracer les losanges et couper au couteau à pain.

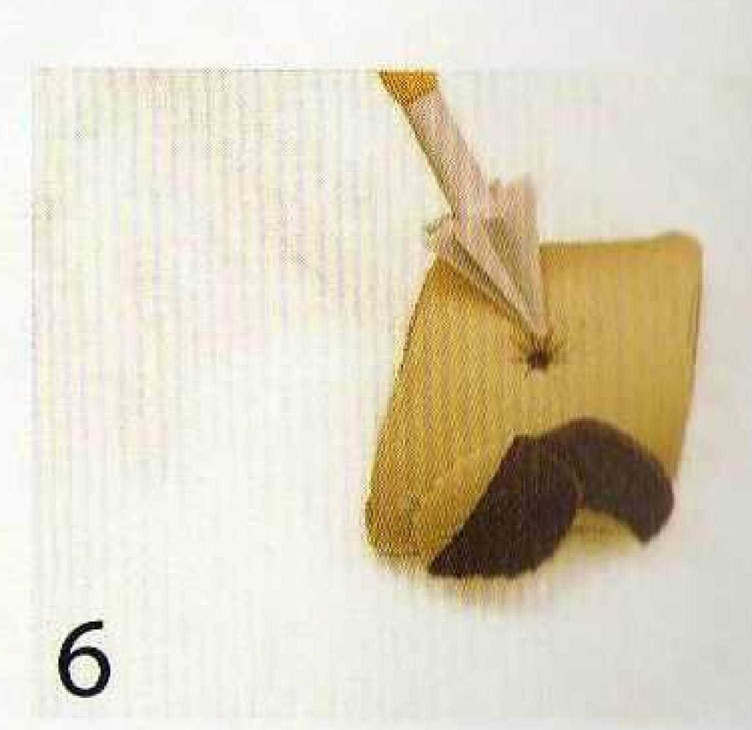
سطّري معينات (مقروطات) و قطّعيها بالسكين المسنّن.



5

Colorer un peu de pâte au cacao. Abaisser au n°1, 3 et 5 et coller des rubans bicolores d'1 cm de large au blanc d'œuf.

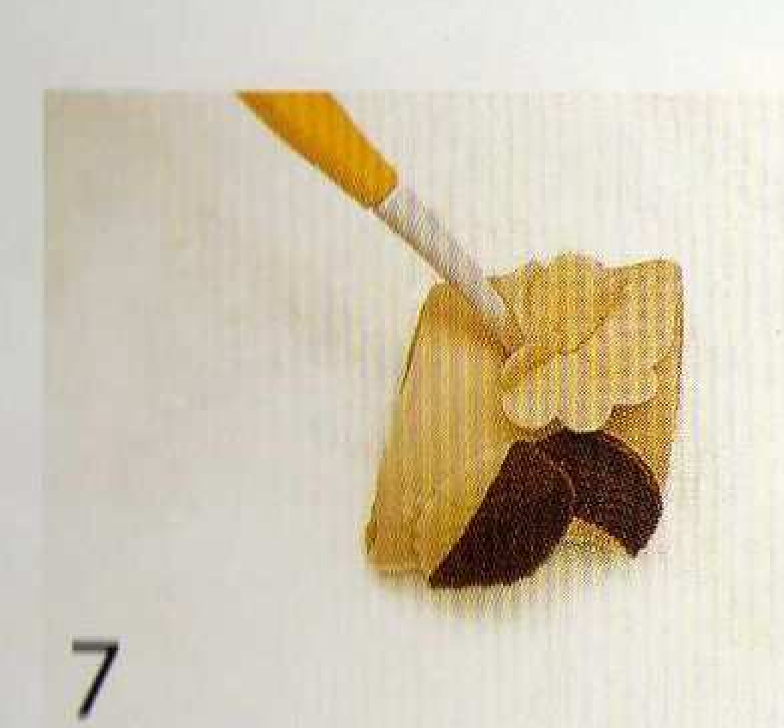
لوّني قطعة من العجينة بالكاكاو. أبسطيها على الأرقام 1، 3 و 5 و ألصقي أشرطة ملوّنة عرضها 1 سم باستعمال بياض البيض.



6

Façonner des feuilles et des fleurs et fixer au blanc d'œuf sur les gâteaux.

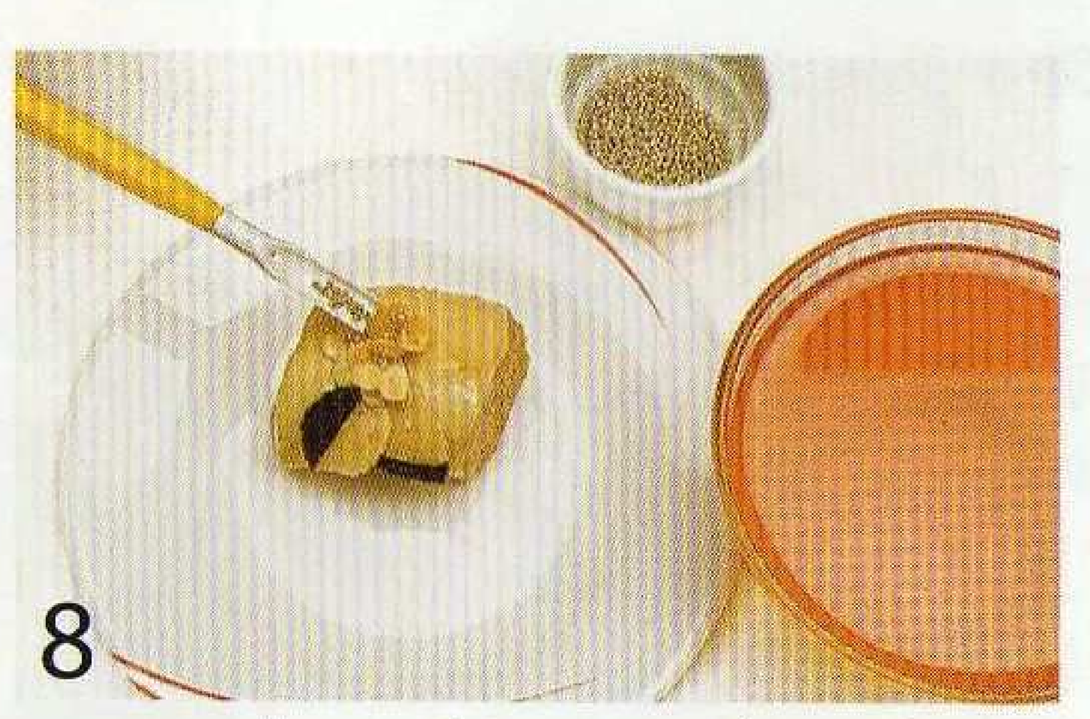
شكّلي أوراقا و أزهارا و ثبّتيها ببياض البيض على الحلوى.



7

La cuisson : voir les (Troncs d'arbres), en laissant 5 mn seulement en position grill.

الطهي : أنظري ص. (جذوع الأشجار)، مع تركها 5 دقائق فقط بعد إشعال الشواية.



8

Tremper les gâteaux dans le miel chaud dés la sortie du four puis décorer.

أغطسي الحلوى في العسل السّاخن فور إخراجها من الفرن ثمّ زيّنيها.

Baqlawa

بقلاوة

INGRÉDIENTS

Pâte :
- 4 mesures de farine (SIM) (1kg)
- 1 mesure de smen fondu (200g)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger
- ½ verre d'eau
- 1 pincée de sel tamisée

Farce :
- 3 mesures d'amandes émondées moulues (1 kg)
- 200 g de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe de smen
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

LA DÉCORATION
- 1,500 kg de miel
- Maïzena
- 250 g de smen fondu
- Amandes entières

MATÉRIEL
- 1 plateau de 30 x 24 cm



المقادير

عجينة :
- 4 كيلة فرينة (سيم) (1 كغ)
- 1 كيلة سمن مذاب (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كوب ماء الزهر
- ½ كوب ماء
- 1 قرصة ملح مغربلة

الحشو:
- 3 كيلة لوز مقشّر مرحي (1 كغ)
- 200 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- 1 كوب شاي ماء زهر

التزيين
- 1,500 كغ عسل
- مايزينة
- 250 غ سمن مذاب
- لوز كامل

اللّوازم
- 1 صينية بمقاس 24x30 سم



La pâte : mélanger la farine, la vanille, le sel, le smen et bien frotter entre les mains. Ramasser avec les deux liquides tièdes pour éviter les grumeaux.

العجينـة: أخلطي الفرينة و الفانيليا و الملح و السمن و افركي جيّـدا باليدين. إجمعي بالمـاء و ماء الزهر الدافئين لتفادي تشكل الحبيبات.



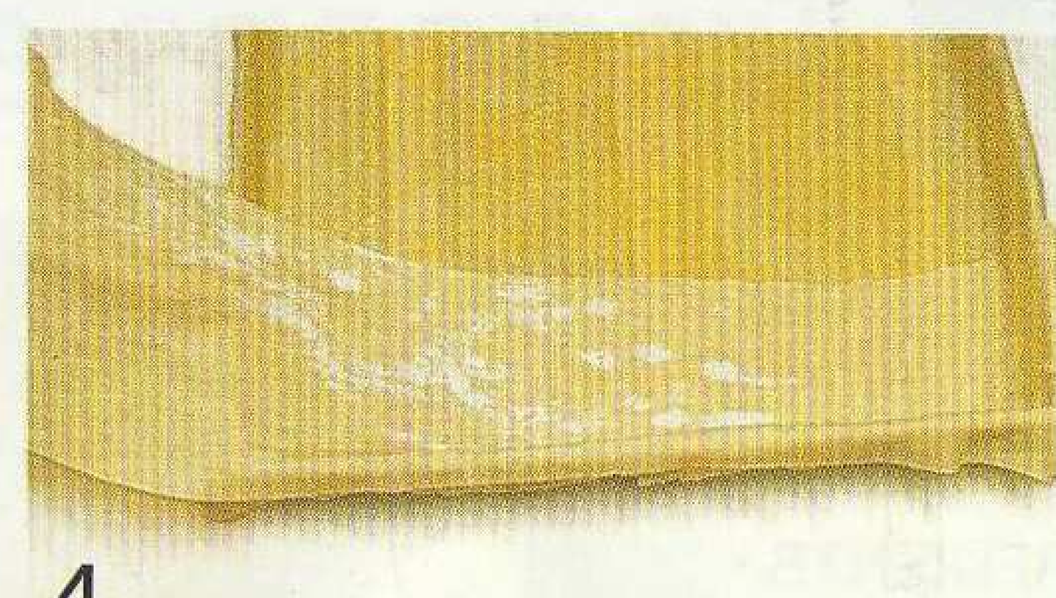
La farce : mélanger les amandes et le sucre, ajouter la cannelle, le smen et rouler comme pour le couscous. Ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

الحشـو: أخلطي اللّوز و السكر. أضيفي القرفـة و السمـن و افتلي مثـل الكسكس، ثمّ اجمعي بماء الزهر



Ouvrir la pâte au n°1, 3, 4, 5 et 6, pour la couche de fond et celle de face. Pour les autres, terminer par le n°7. En saupoudrant de maïzena à chaque fois.

إفتحـي العجينـة على الأرقـام 1، 3، 4، 5 و 6 بالنسبـة لطّبقة القاعدة وطبقـة الوجه. أمّا للطبقات الأخـرى، أختمي بالرقم 7. مع رشّ المايزينة في كل مرّة.



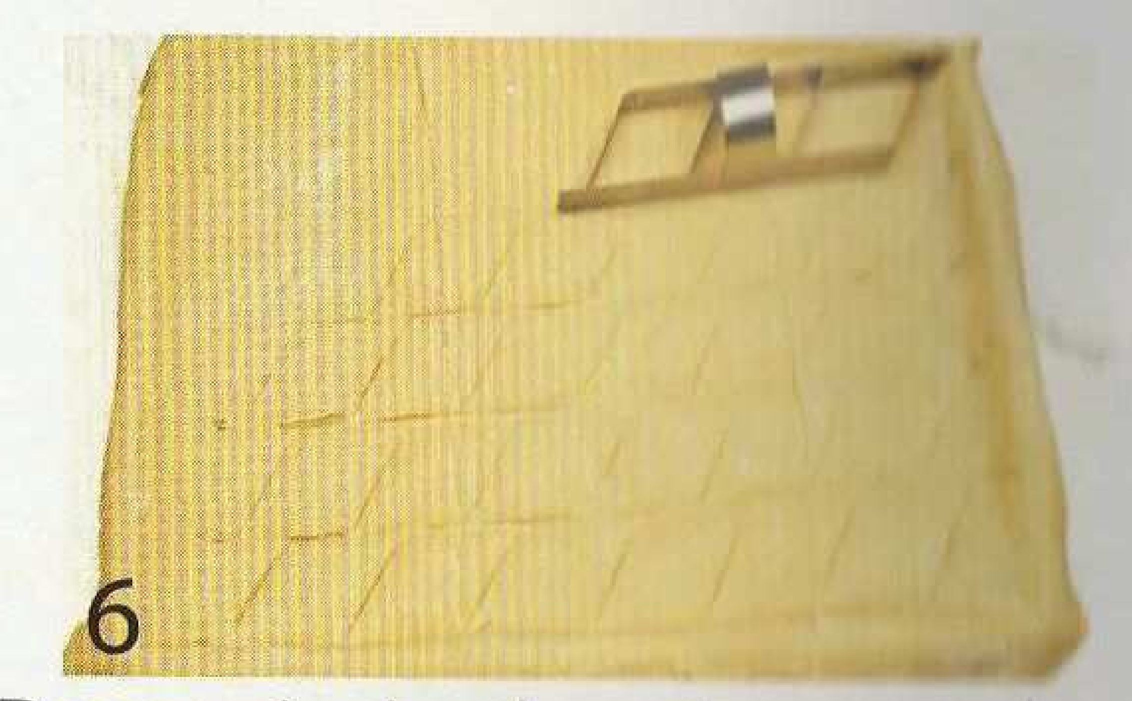
Tapisser au fur et à mesure le plateau enduit de smen fondu, de six couches de feuilles en enduisant copieusement chacune d'elles.

في نفس الوقت، إدهني الصينية ا بالسمن و أفرشيها بست طبقات من الأوراق مع الدهن الجيد لكل طبقة.



A la sixième couche, étaler la farce et bien égaliser.

بعد الطبقة السادسة، أفرغي الحشو و سوّي سطحه.



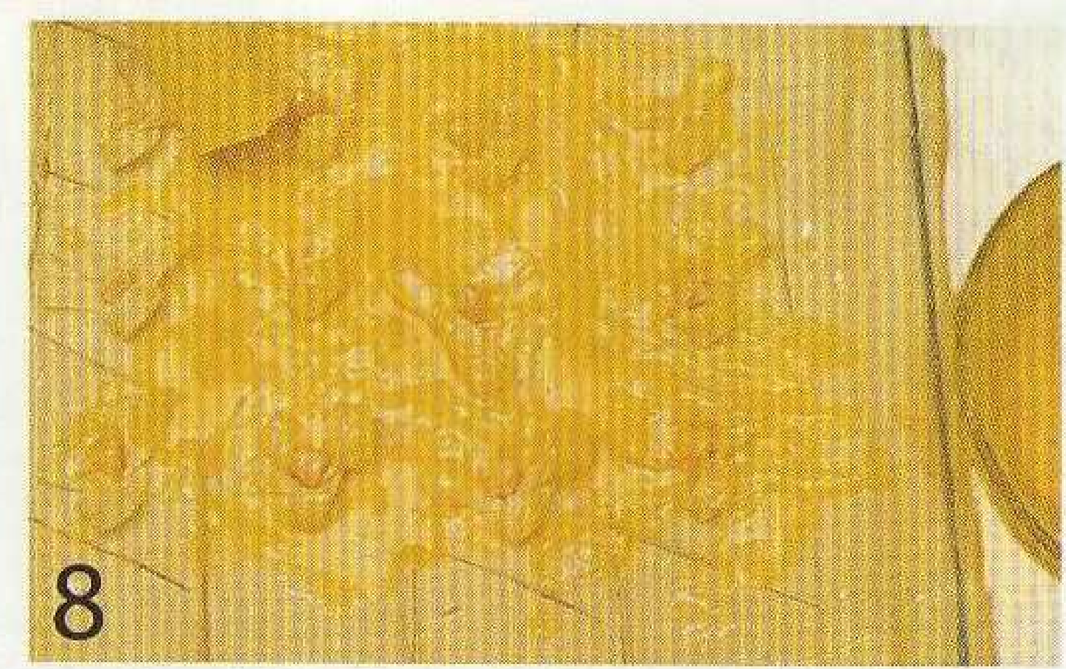
Recouvrir de six autres couches tout en enduisant copieusement, découper des losanges, décorer de nœuds en pâte et piquer de demi-amandes.

أضيفي ستّ طبقات أخرى مع الدهن المستمرّ بالسمن. قطّعي معينات و زيّنيها بربطات من العجينة و نصف حبّة لوز.



Couper les bords, enduire de smen fondu et enfourner 45 mn à 180°. Allumer le grill et faire dorer 30 mn.

قطّعي الحواف، إدهني الوجه بالسمن الذائب و أدخليها الفرن على 180° لمدّة 45 دقيقة. ثمّ اشعلي شواية الفرن و اتركيها مدّة 30 دقيقة إلى أن تأخذ لونا ذهبيا.



Dés la sortie du four, arroser de miel chaud. Laisser reposer 1 nuit puis séparer les gâteaux et présenter dans des caissettes étanches.

إسقيهـا بالعسـل السّاخن فور إخراجهـا من الفرن. دعيهـا ترتاح ليلـة كاملة ثمّ فرّقي المعينـات و قدّمي الحلوى في حاويات عازلة.

Tronçons aux amandes effilées

قطع برقائق اللّوز

INGRÉDIENTS

Pâte :
- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

Farce :
- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

LA DÉCORATION
- 200 g d'amandes effilées
- 1 kg de miel + 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

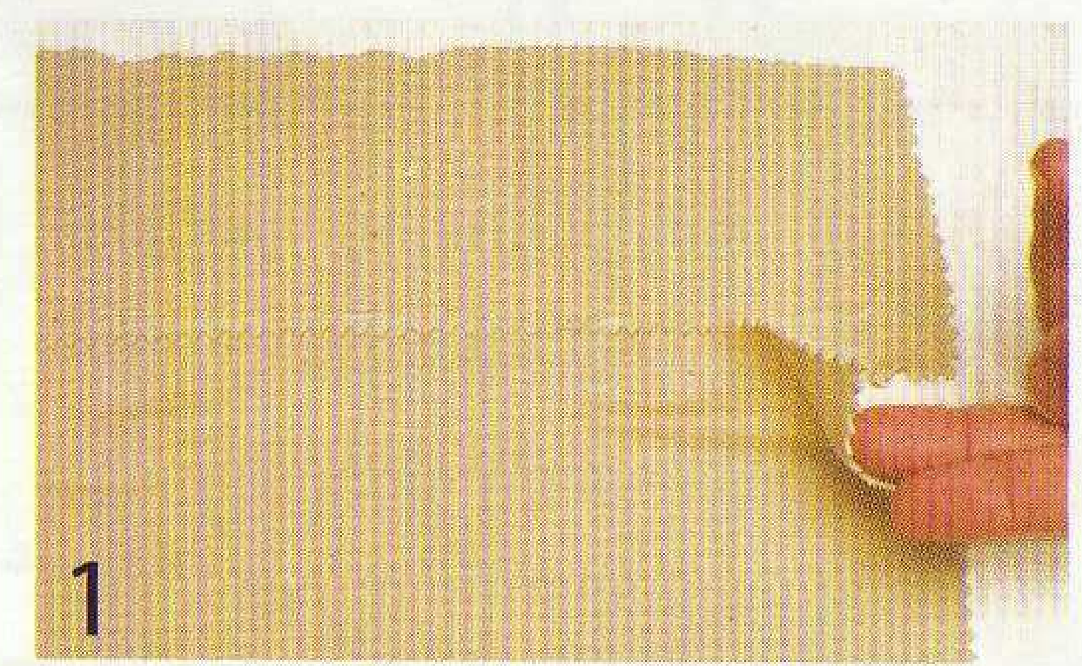


المقادير

عجينة :
- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء
- 1 بياض البيض

الحشو:
- 500 غ لوز غير مقشّر مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين
- 200 غ رقائق اللّوز
- 1 كغ عسل + 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر



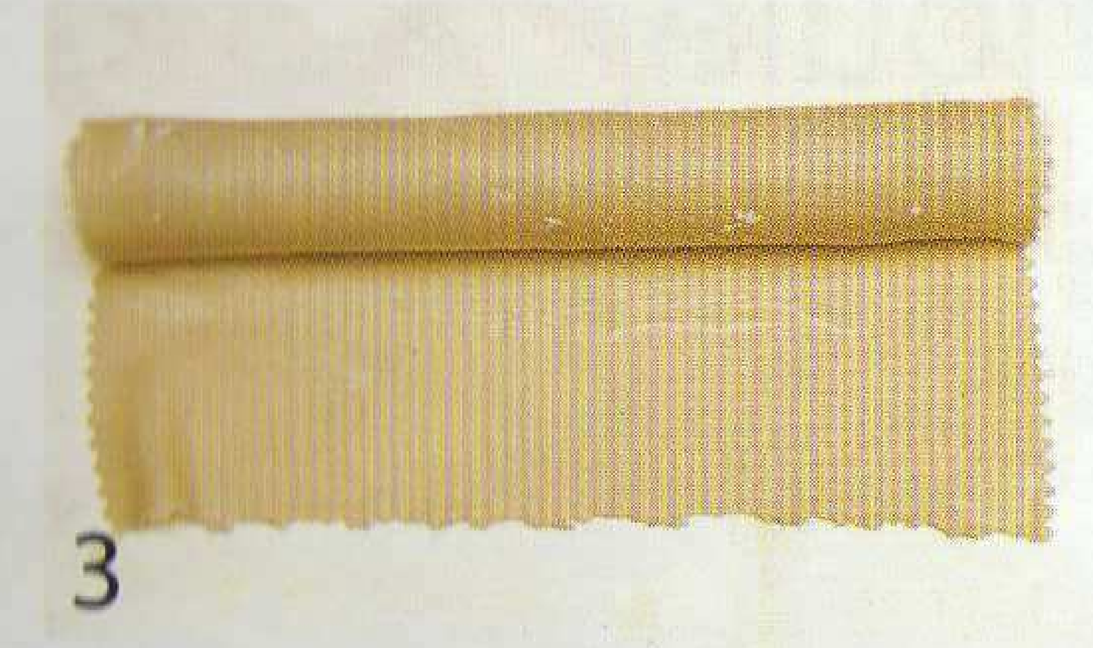
Procéder comme pour les «Troncs d'arbres » sans colorer la pâte, découper deux rectangles de 15 cm x 10 et coller au blanc d'œuf.

أنظري الطريقة ص. « جذوع الأشجار» دون تلوين العجينة، ثمّ قطّعي مستطيلين بمقاس 15x10 سم و ألصقيهما ببياض البيض.



Pour la farce : voir p.19. Poser un boudin de farce d'1,5 cm de diamètre et égaliser la largeur de pâte.

للحشو : أنظري الصفحة 19. ضعي حربوشا من الحشو قطره 1,5 سم و سوّي سطح العجينة.



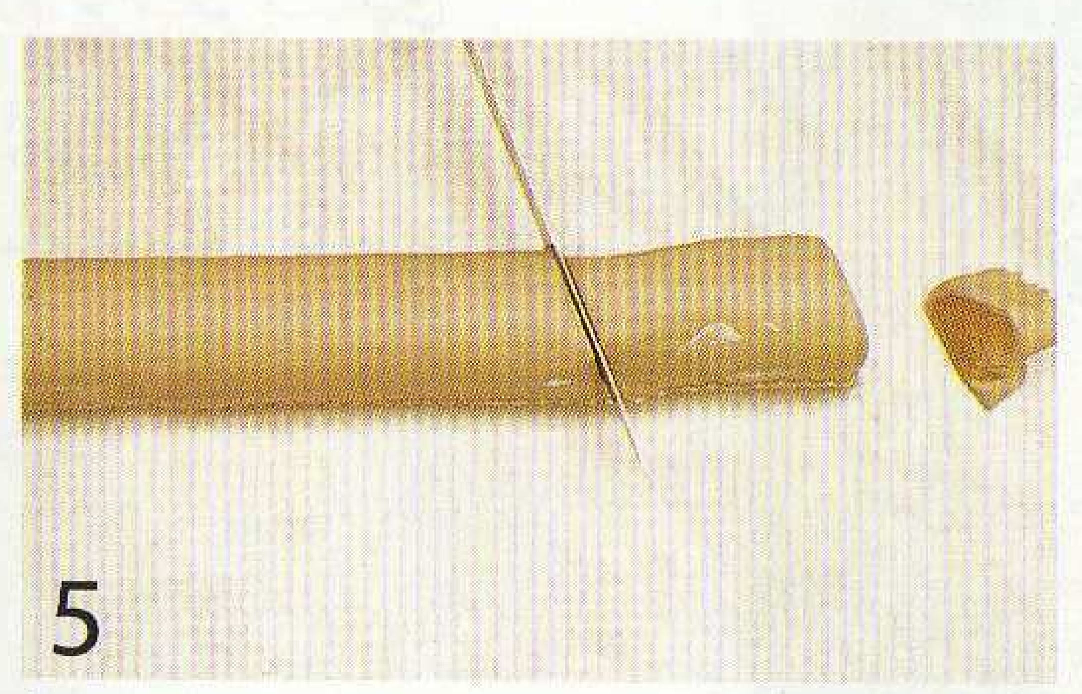
Enduire la pâte de blanc d'œuf et rouler deux fois.

إطليها ببياض البيض و لفّيها مرّتين.



Couper à la roulette et égaliser la surface.

قطّعي بالجريورة و سوّي السطح.



Découper en tronçons de 5 cm de long.

جزّئيها إلى قطع طولها 5 سم.



Enduire de blanc d'œuf et enrober d'amandes effilées.

إطلي مرّة أخرى بالبياض و رمّديها في رقائق اللّوز.



Pour la cuisson, procéder comme pour les « Troncs d'arbres » .

بالنسبة للطهي، أنظري الطريقة ص. « جذوع الأشجار» .



Allumer le grill et laisser dorer les amandes effilées seulment. Tremper les gâteaux dans le miel chaud dés la sortie du four.

إشعلي الشواية و دعي رقائق اللّوز فقط تأخذ لونا ذهبيا. ثمّ اغطسي الحلوى مباشرة في العسل السّاخن.

Dziriyète au moule

دزريات القالب

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille

LA DÉCORATION

- Amandes émondées
- 1 kg de miel + 3 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



المقادير

عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

التزيين

- لوز مقشّر
- 1 كغ عسل + 3 ملعقة كبيرة ماء الزهر



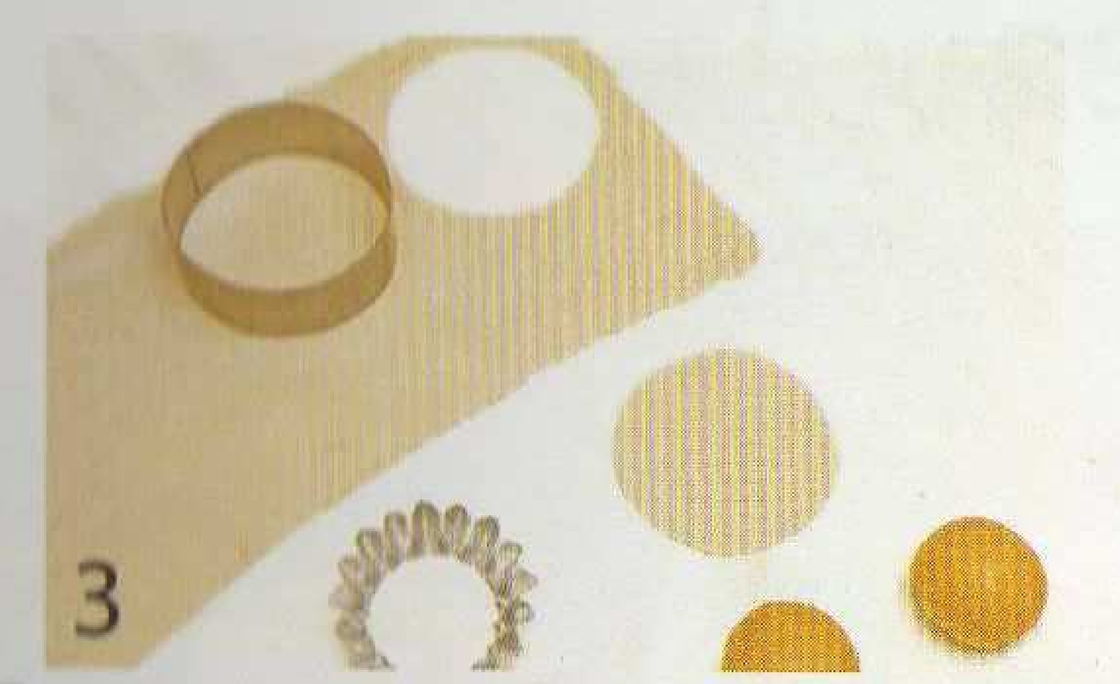
La pâte : mélanger la farine, la vanille, la margarine et frotter. Ramasser avec le mélange d'eau et d'eau de fleurs en une pâte ferme. Couvrir et laisser reposer.

العجينـة: أخلطي الفرينة و الفانيـليا و المرغـرين و افركي جيّدا. إجمعي بخليط الماء و ماء الزهر على شكل عجينة متماسكة. غطّيها و دعيها ترتاح.



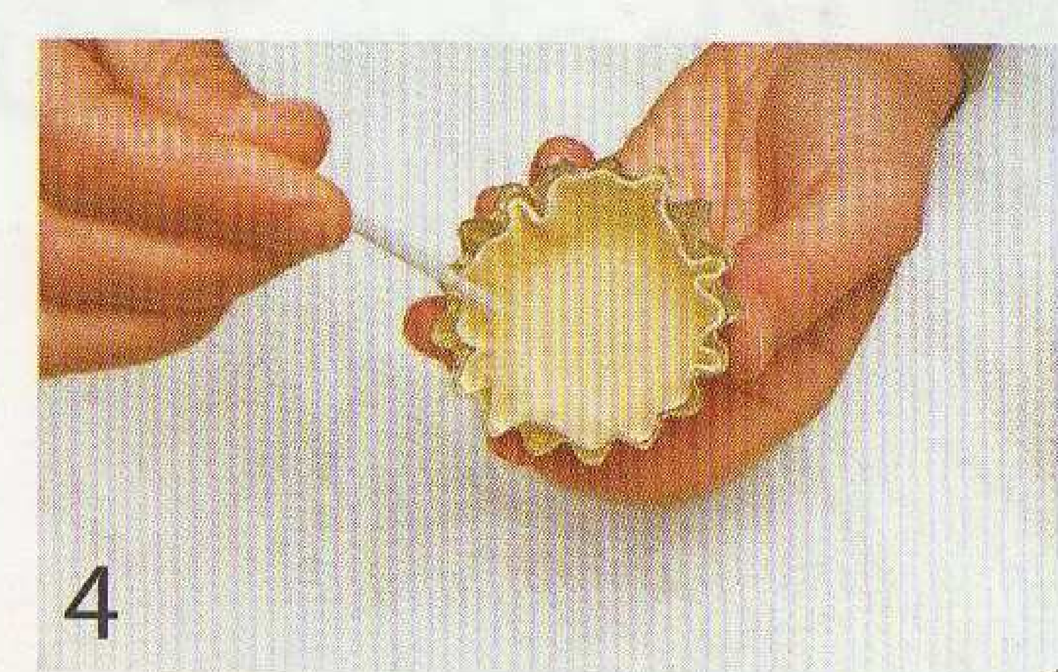
La farce : mélanger les amandes, le sucre, le zeste, la vanille et ramasser avec les œufs, un à un. Puis, façonner des boules de 30g.

الحشـو: أخلطي الـلّوز و السكر و بـشر اللّيمون و الفانيليا و اجمعي بالبيض الواحدة تلو الأخرى ثمّ شكّلي كرات بوزن 30 غ.



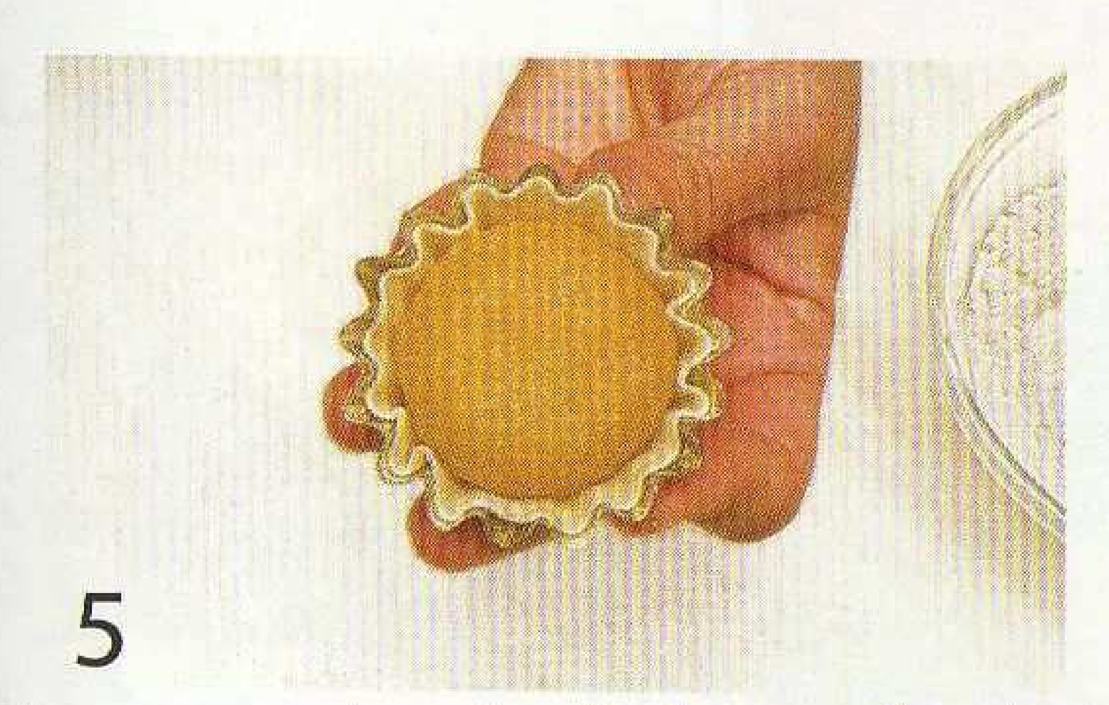
Ouvrir la pâte à la machine au n°1, 3 et 5, en saupoudrant de farine à chaque fois.

إفتحـي العجينـة بالآلة على الأرقـام 1، 3 و 5 مع رشّ الفرينة في كل مرّة.



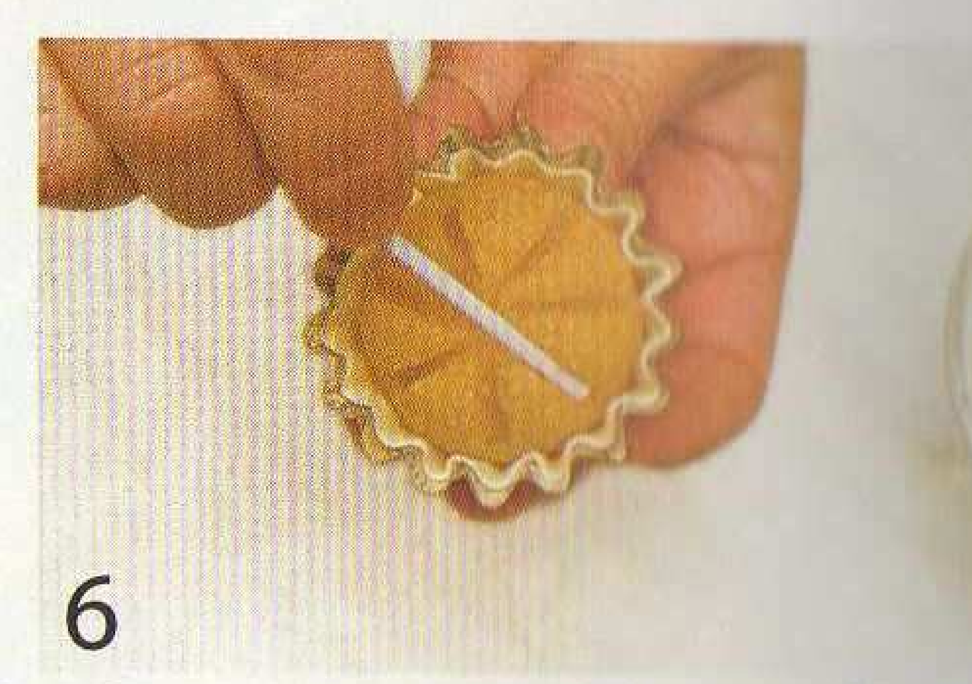
Découper des ronds de 8 cm de diamètre, mettre dans des moules farinés et bien foncer les pointes.

قطّعي دوائر قطرها 8 سم، ضعيها في قوالب مرشوشة بالفرينة مع تثبيت العجينة على الأطراف.



Poser une boule de farce, l'aplatir légèrement et marquer de stries.

ضعي كرة حشو، سطّحيها قليلا و سطّريها.



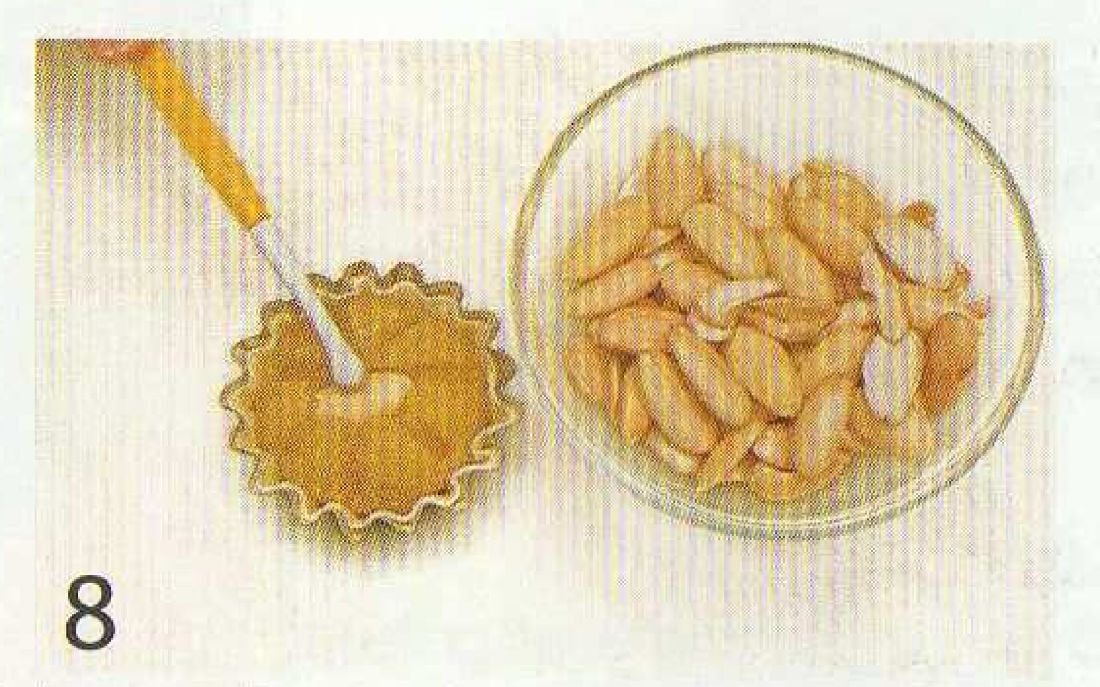
Badigeonner de blanc d'œuf et piquer une amande.

إطليها ببياض البيض و ثبّتي وسطها حبّة لوز.



Cuire 15 mn au four préchauffé à 160°. Allumer le grill et laisser encore 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 160° لمدّة 15 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق أخرى.



A la sortie du four, tremper dans le mélange de miel et d'eau de fleurs d'oranger chaud.

فور إخراجها من الفرن، أغطسيـها في خليط الـعسل و ماء الزهر السّاخن.

Khobz Tounès

خبز تونس

INGRÉDIENTS
- 6 œufs
- 1 verre de chapelure (pain grillé et moulu)
- 1 verre d'amandes émondées et moulues
- 1verre de sucre cristallisé
- 1verre de margarine fondue
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique

SIROP
- 1 kg de sucre cristallisé
- 1 litre d'eau + 1 verre d'eau de fleurs d'oranger

LA DÉCORATION
- 50 g d'amandes effilées grillées
- 30 g de cerises confites

MATÉRIEL
- 1 plateau de 30 cm x 24 cm

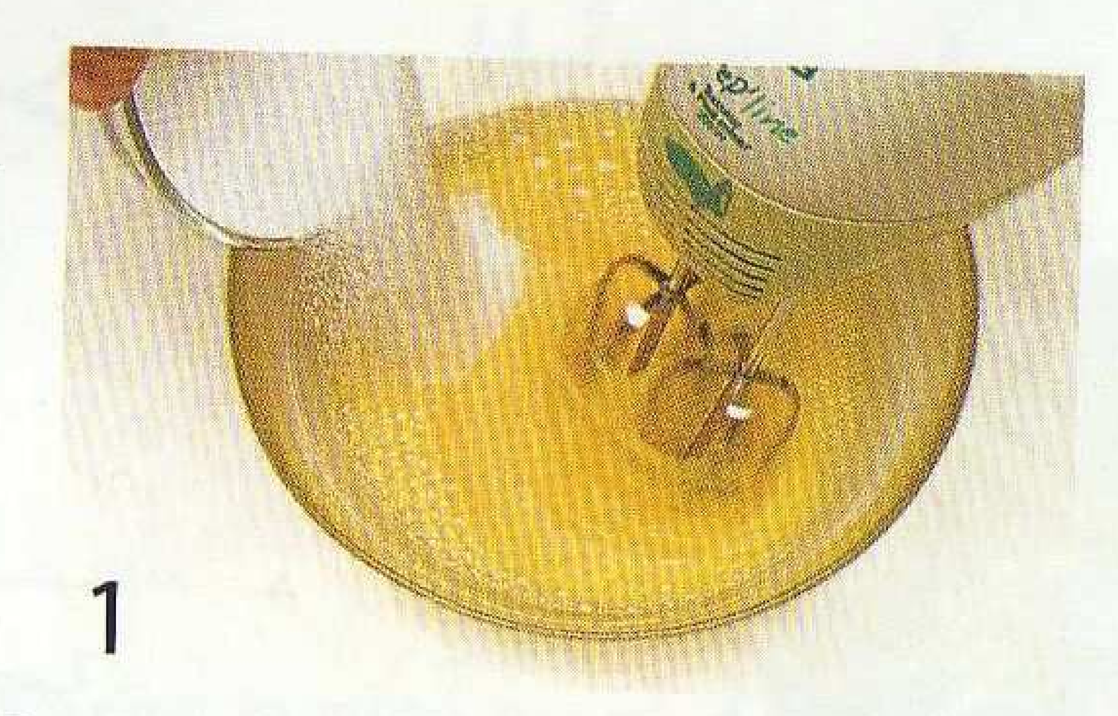


المقادير
- 6 بيض
- 1 كوب خبز محمّر و مرحي
- 1 كوب لوز مقشّر و مرحي
- 1 كوب سكر مسحوق
- 1 كوب مرغرين مذابة
- 1 ملعقة كبيرة بشر اللّيمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية

الشربات
- 1 كغ سكر مسحوق
- 1 لتر ماء + 1 كوب ماء زهر

التزيين
- 50 غ رقائق اللّوز محمّصة
- 30 غ كرز مصبّر

اللّوازم
- صينية بمقاس 30 x24 سم



1

Battre les œufs en versant le sucre.

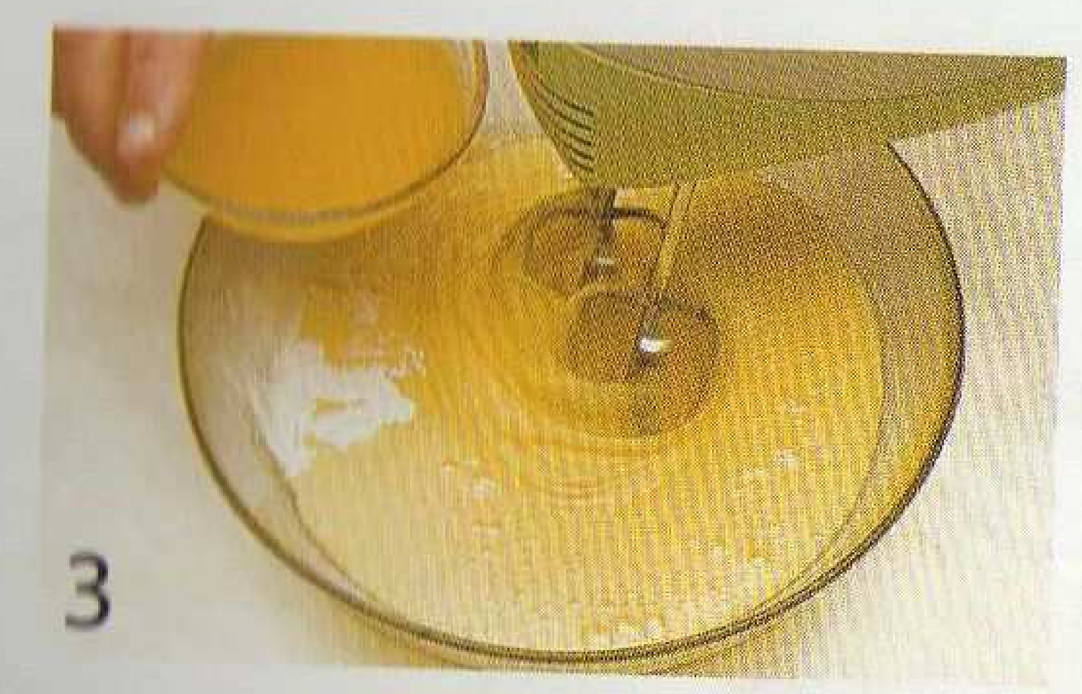
أخفقي البيض مع سكب السكر في نفس الوقت.



2

Ajouter la vanille, le zeste et la levure sans cesser de battre.

أضيفي الفانيليا و بشر اللّيمون و الخميرة مع الاستمرار في الخفق.



3

Ajouter la margarine, les amandes et la chapelure en continuant de battre.

أضيفي المرغرين و اللّوز و الخبز المرحي مع الخفق أيضا.



4

Le sirop : mélanger les ingrédients, porter à ébullition, laisser 15 mn et éteindre.

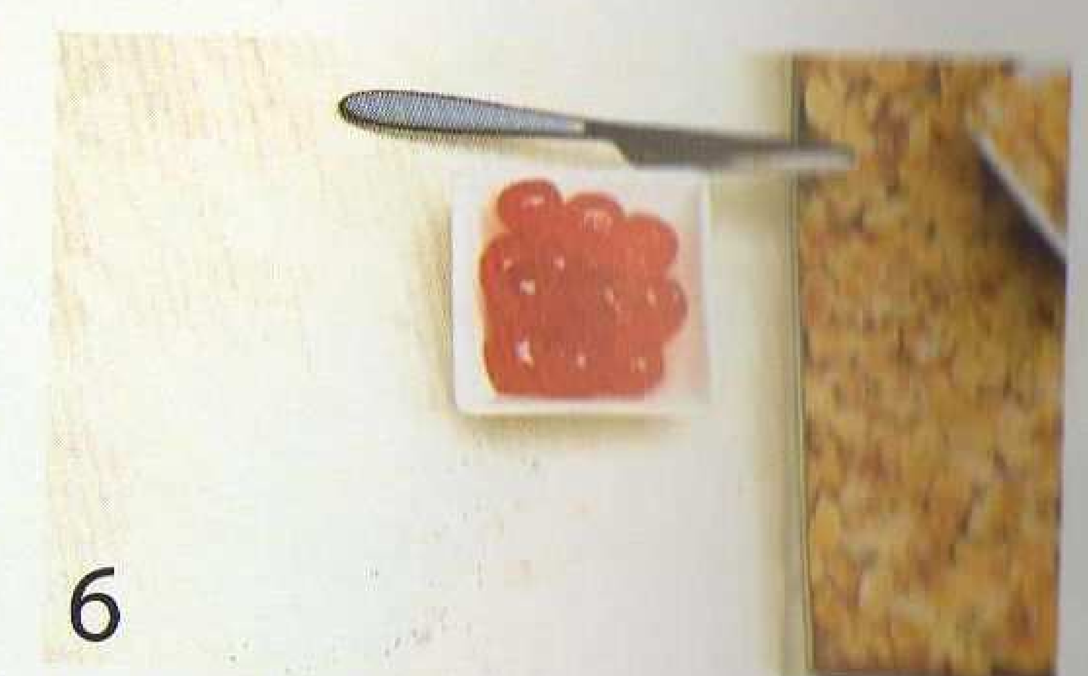
الشربات: أخلطي المقادير، ضعيها تغلي و اتركيها 15 دقيقة ثمّ أطفئي النار.



5

Enduire le plateau de margarine, verser le mélange et cuire au four préchauffé à 160° pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 15 mn.

إدهني الصينية بالمرغرين، أسكبي الخليط و اطهيه في الفرن المسخّن على 160° لمدّة 20 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 15 دقيقة أخرى.



6

A la sortie du four, verser le sirop progressivement jusqu'à ce que la gâteau en ait absorbé suffisamment.

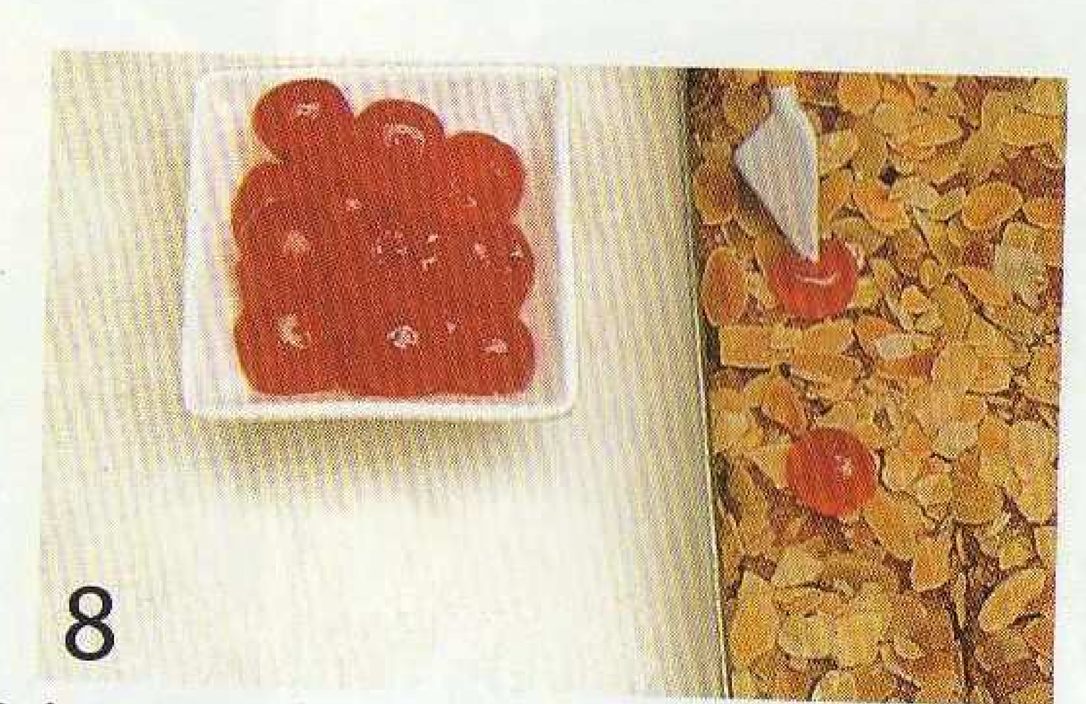
فور إخراجها من الفرن أسكبي الشربات تدريجيا إلى أن تتشرّب الحلوى بشكل كاف.



7

Laisser refroidir et décorer aux amandes effilées.

دعي الحلوى تبرد و زيّنيها برقائق اللّوز.



8

Découper en carrés ou en losanges et garnir de demi-cerises.

قطّعيها على شكل مربّعات أو معينات و زيّنيها بأنصاف الكرز.

Troncs d'arbres

جذوع الأشجار

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau + Colorant rouge
- 1 blanc d'œuf

Farce :

- 500 g d'amandes non émondées moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café de vanille

LA DÉCORATION

- 1 kg de miel



مقادير

عجينة :

500 غ فرينة (سيم)

150 غ مرغرين مذابة و باردة

½ ملعقة صغيرة مستخلص فانيليا

½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء ملوّن أحمر

1 بياض البيض

حشو

500 غ لوز غير مقشّر مرحي

300 غ سكر مسحوق

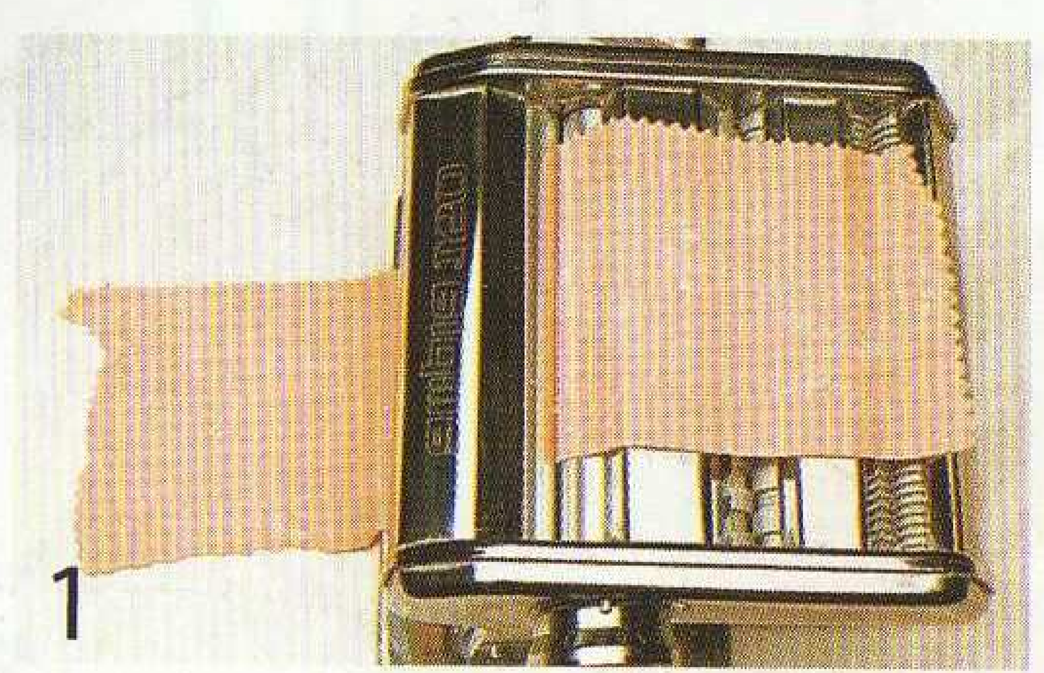
3 بيض

1 ملعقة كبيرة بشر ليمون

1 ملعقة صغيرة فانيليا

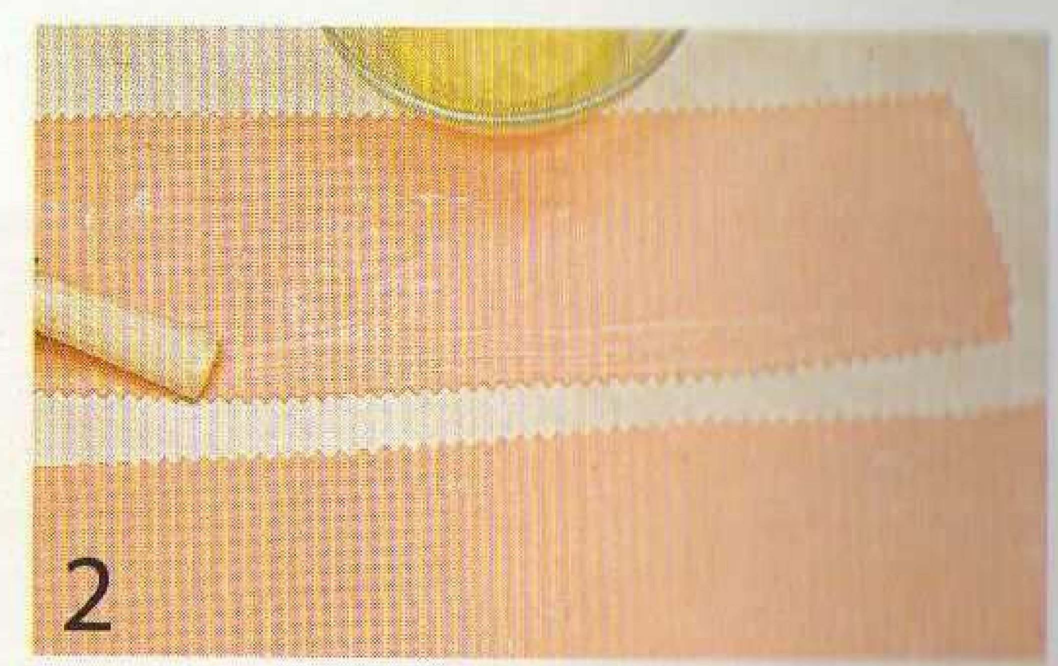
تزيين

1 كغ عسل



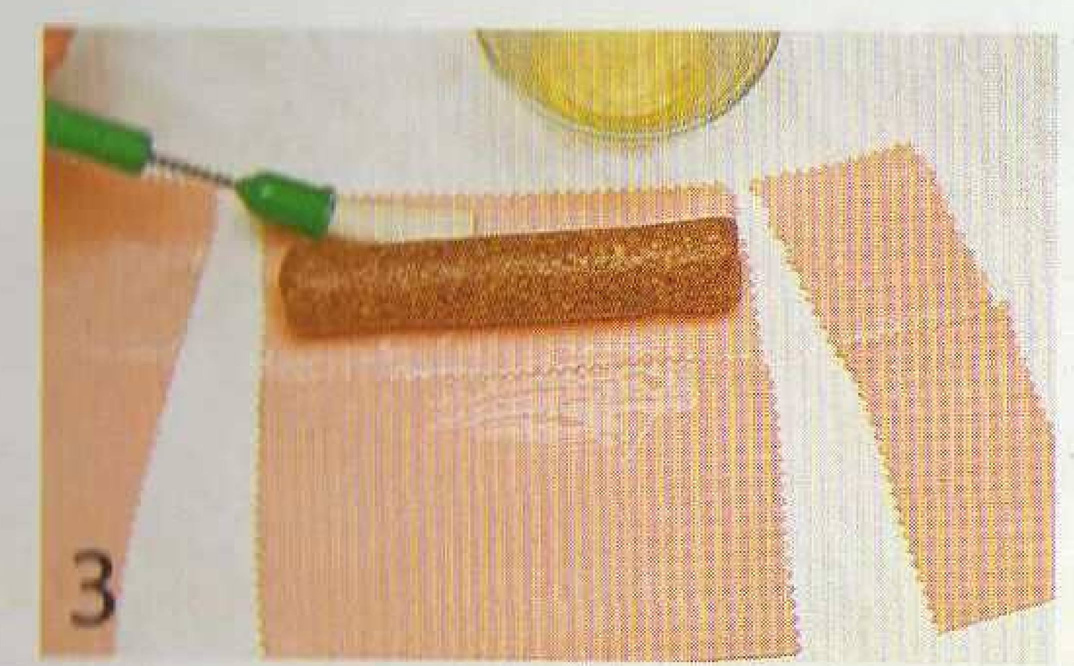
Ouvrir la pâte au n° 1, 3 , 5 et 6 et découper trois rectangles de 20 x 10 cm.

إفتحـي العجينة على الأرقام 1، 3، 5 و 6 و قطّعي ثلاثة مستطيلات بمقاس 20 x10 سم.



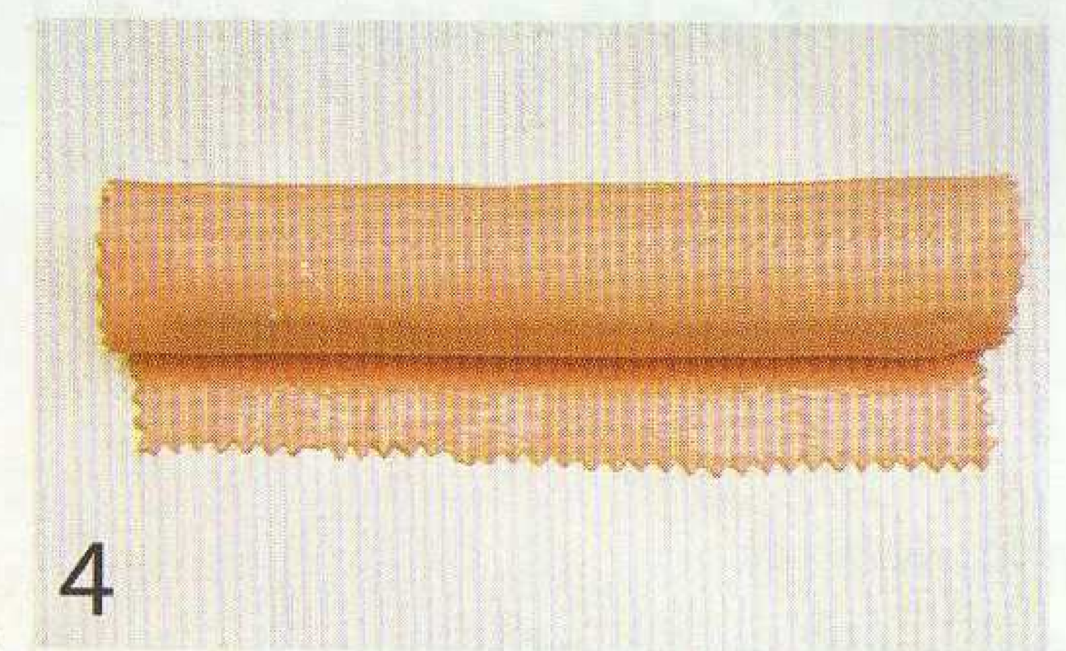
Coller deux des rectangles au blanc d'œuf et laisser sécher le troisième.

ألصقـي مستطيلين ببياض البيضـ و دعي الثالث يجف.



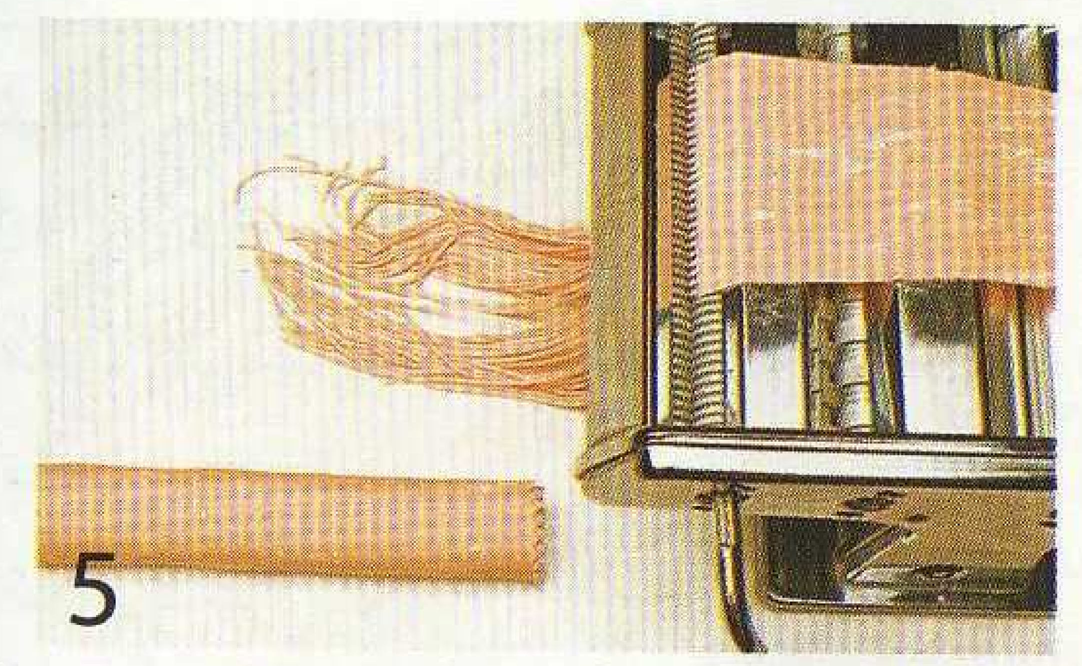
Poser un boudin de farce de 2,5 cm de diamètre et égaliser la largeur de pâte.

ضعـي حربوشا من الحشو قطـره 2,5 سم و سوّي سطح العجينة.



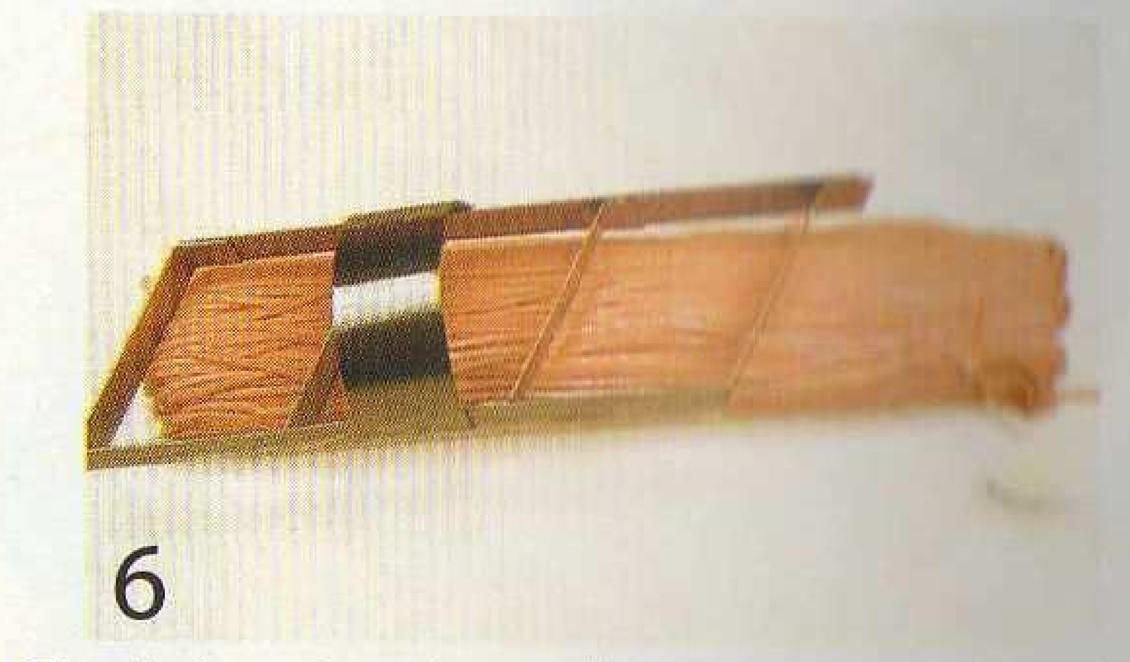
Enduire de blanc d'œuf, rouler deux fois et couper à la roulette.

إطليه ببياض البيض، لفّيه مرّتين و قطّعي بالجريورة.



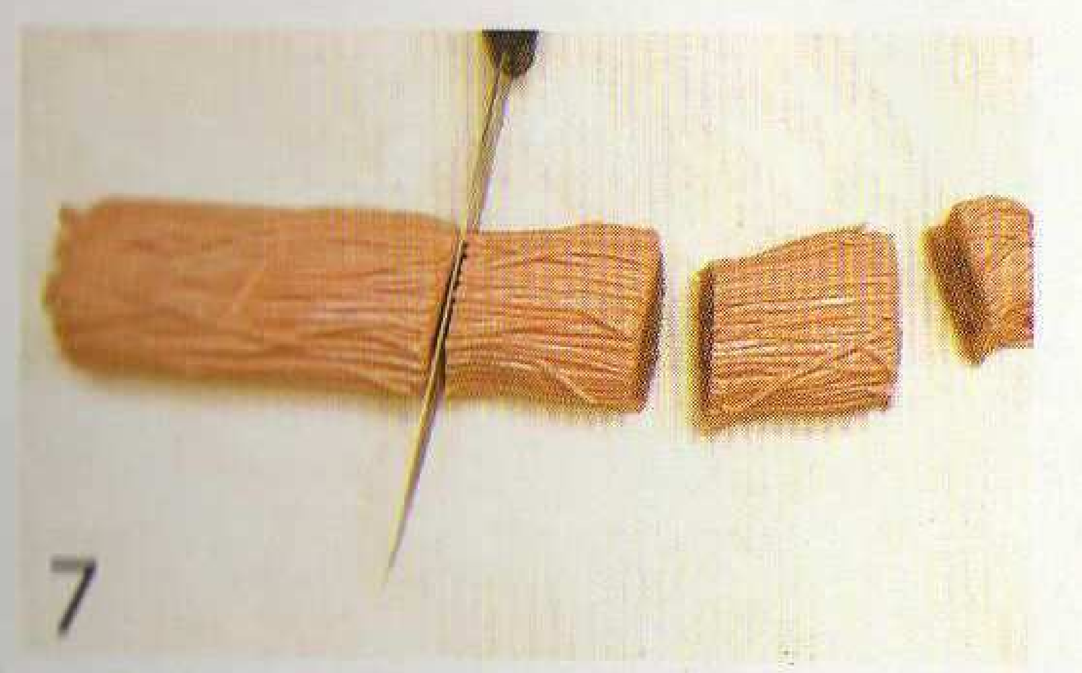
Passer le rectangle réservé à la machine, du côté nouilles (rechta).

مـرّري المستطيـل الثالث في آلـة العجين من جهة الرشتة.



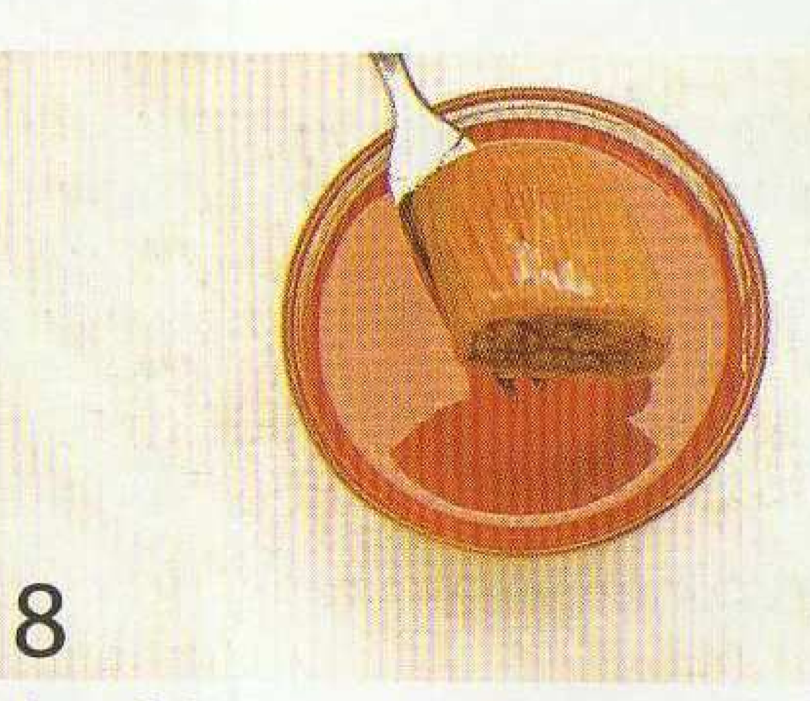
Enduire le boudin, recouvrir de rubans, tracer les losanges et couper au couteau à pain.

إطلي الحربوش ببياض البيض و غطّيه بالأشرطة، ثمّ سطّري و قطّعي معينات بسكين الخبز.



Poser les gâteaux sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée, en les collant du coté de la farce.

ضعي الحلويات في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفرينة و ألصقيها من جهة الحشو.



Cuire 20 mn au four préchauffé à 160°, puis 10 mn en position grill. Tremper les gâteaux dans le miel chaud dés la sortie du four.

إطهيهـا في الفـرن المسخّـن على 160° لمـدّة 20 دقيقـة، ثمّ 10 بعـد إشعال الشوايـة. أغطسيها في العسل السّاخن فور إخراجها من الفرن.

Remarque :
Pour éviter de brûler la farce en cours de cuisson, coller les gâteaux les uns aux autres du côté farce et recouvrir les extrémités de chutes de pâte puis enfourner.

ملاحظة :
لتفادي حرق الحشو أثناء الطهي، ألصقي قطع الحلوى من جهة الحشو و غطي الأطراف بقطع من العجينة ثمّ أدخليها الفرن.

Tcharek el aryane

تشاراك العريان



INGRÉDIENTS

Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM) (1kg)
- 1 mesure de smen fondu (ou beurre ou les 2) (330g)
- ½ paquet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de sucre glace
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 1 mesure d'amandes émondées moulues (250 g)
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de margarine ramollie
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de vanille

LA DÉCORATION

- 1 kg de miel
- Maïzena
- 50 g de graines de sésame grillées

مقادير

جينة :

3 كيلة فرينة (سيم) (1 كغ)

1 كيلة سمن مذاب (أو زبدة أو الاثنين) (330 غ)

½ كيس خميرة كيميائية

1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

2 ملعقة كبيرة سكر ناعم

½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

حشو:

1 كيلة لوز مقشّر مرحي (250 غ)

100 غ سكر مسحوق

1 ملعقة كبيرة مرغرين طرية

2 ملعقة كبيرة ماء زهر

1 ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين

1 كغ عسل

مايزينة

50 غ جلجلان محمّص



1

La pâte : mélanger la farine, la vanille, le sucre, la levure, le smen et frotter.

العجينة: أخلطـي الفرينة و الــفانيليـا و السكر و الخميرة و السمن و افركي جيّدا باليدين.



2

Ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs, couvrir et laisser reposer.

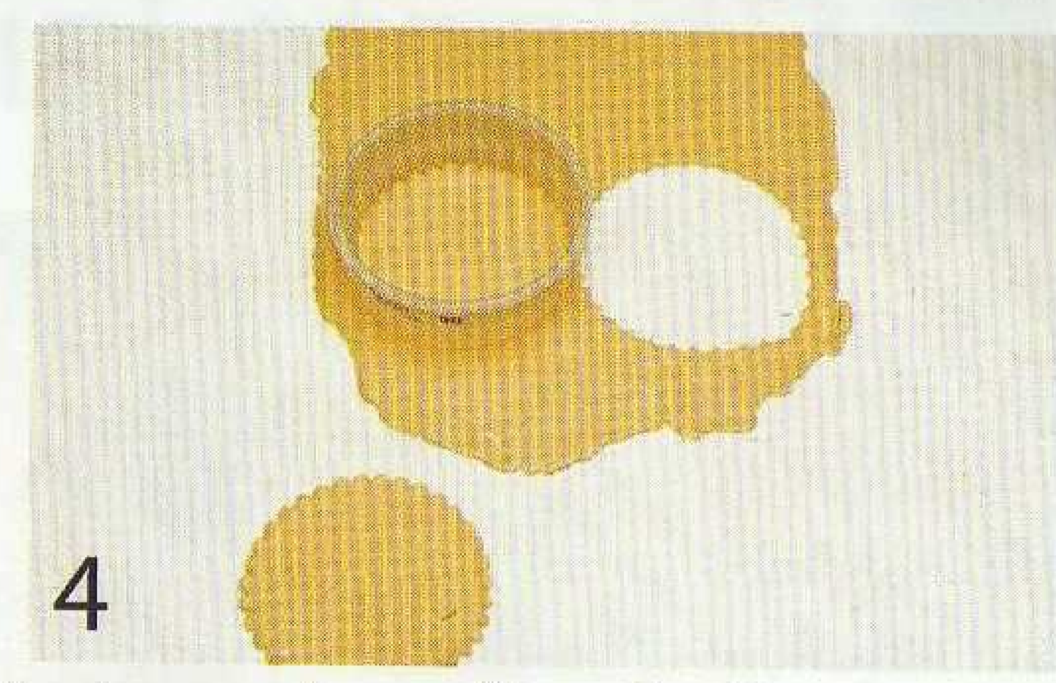
إجمعي بالماء و ماء الزهر، غطّيها و دعيها ترتاح.



3

La farce : mélanger les amandes, le sucre, la vanille, la margarine, frotter et ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.

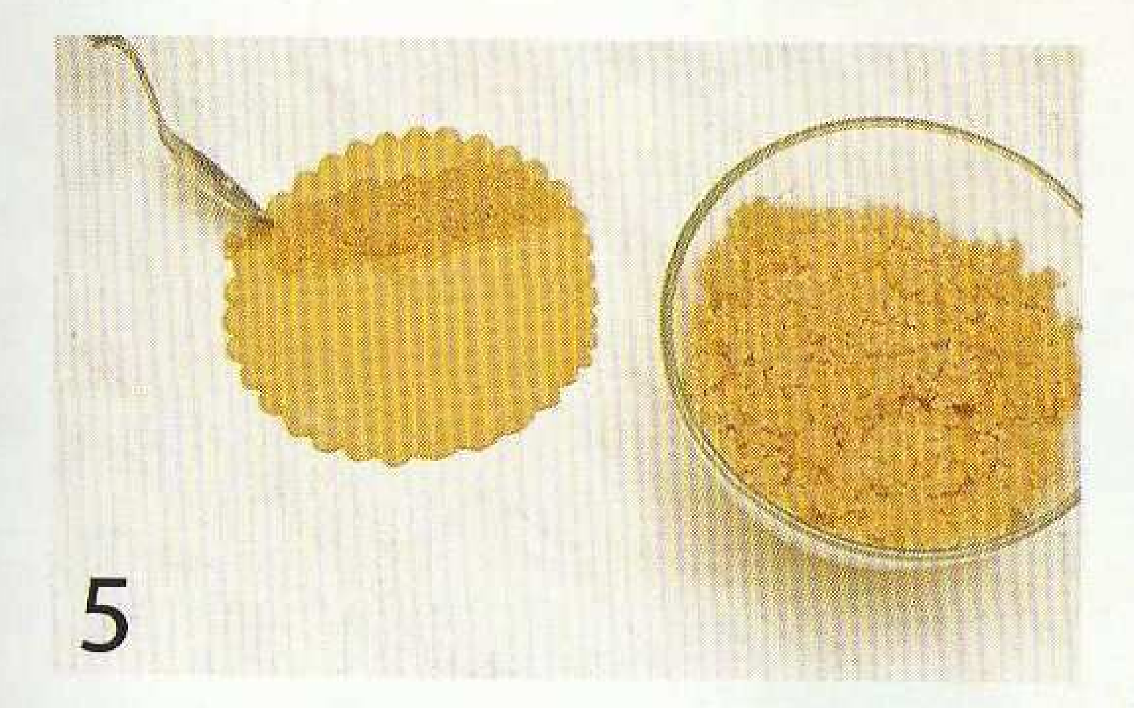
الحشو: أخلطي اللّوز و السكر و الفانيليا و المرغرين، أفركي كل المكوّنات و إجمعيها بماء الزهر.



4

Abaisser la pâte à 5 mm et découper des ronds de 10 cm de diamètre.

أبسطي العجينة على سمك 5 م و قطّعي دوائر قطرها 10 سم.



5

Poser 1 c. à café de farce, enrouler et former un croissant.

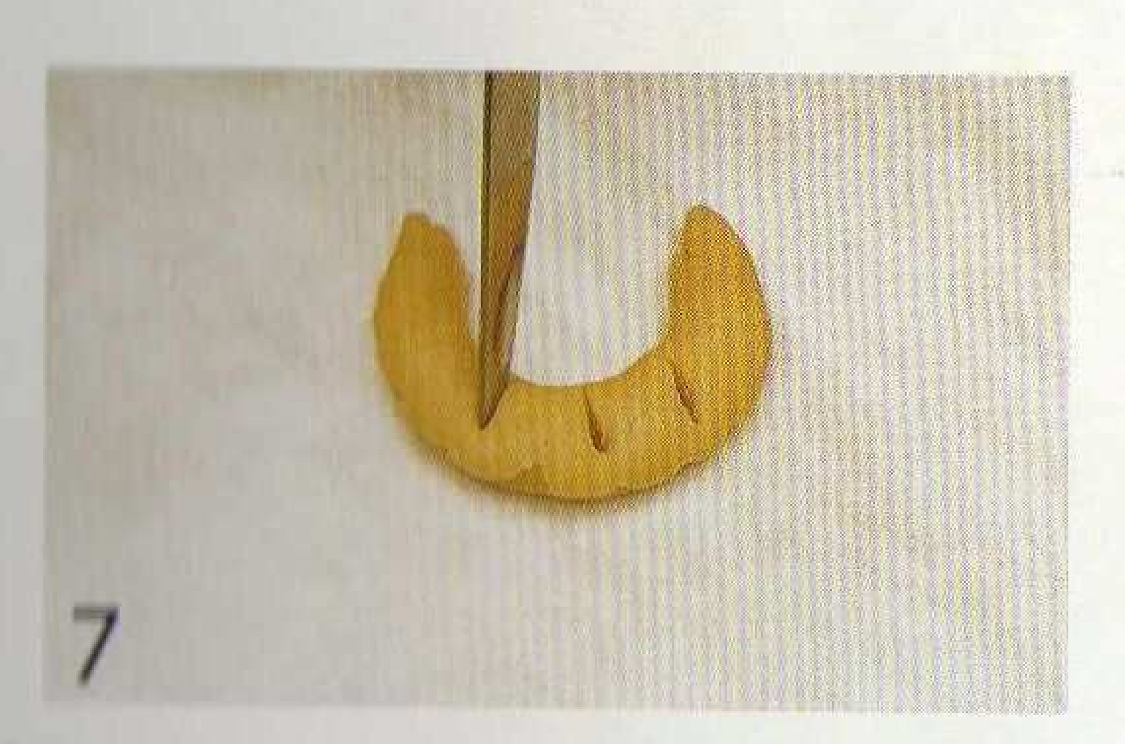
ضعي 1 ملعقة صغيرة من الحـشو، لفّي العـجينة و شكلي هلالا.



6

Pratiquer trois entailles et poser sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée.

شقّي ثلاث فتحات و ضعي في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفرينة.



7

Cuire 20 mn au four préchauffé à 180° (la plaque au milieu du four). Allumer le grill et laisser 10 mn.

أدخليها الفرن المسخّن على 180° لمدّة 20 دقيقة، ضعي الصينية وسـط الفـرن. إشـعلي الشـواية و اتركيها 10 دقائق أخرى.



8

Retirer et tremper aussitôt dans le miel chaud. Egoutter et enrober de graines de sésame.

أخرجـي الحلـوى و اغطسيهـا مباشـرة في العسل السّاخن. قطّريها و رمّديها في الجلجلان.

Sbiaate laroussa

صبيعات العروسة



INGRÉDIENTS

- 2 c. à soupe de d'huile
- 2 c. à soupe de lait
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Farine nécessaire (SIM)

LA DÉCORATION

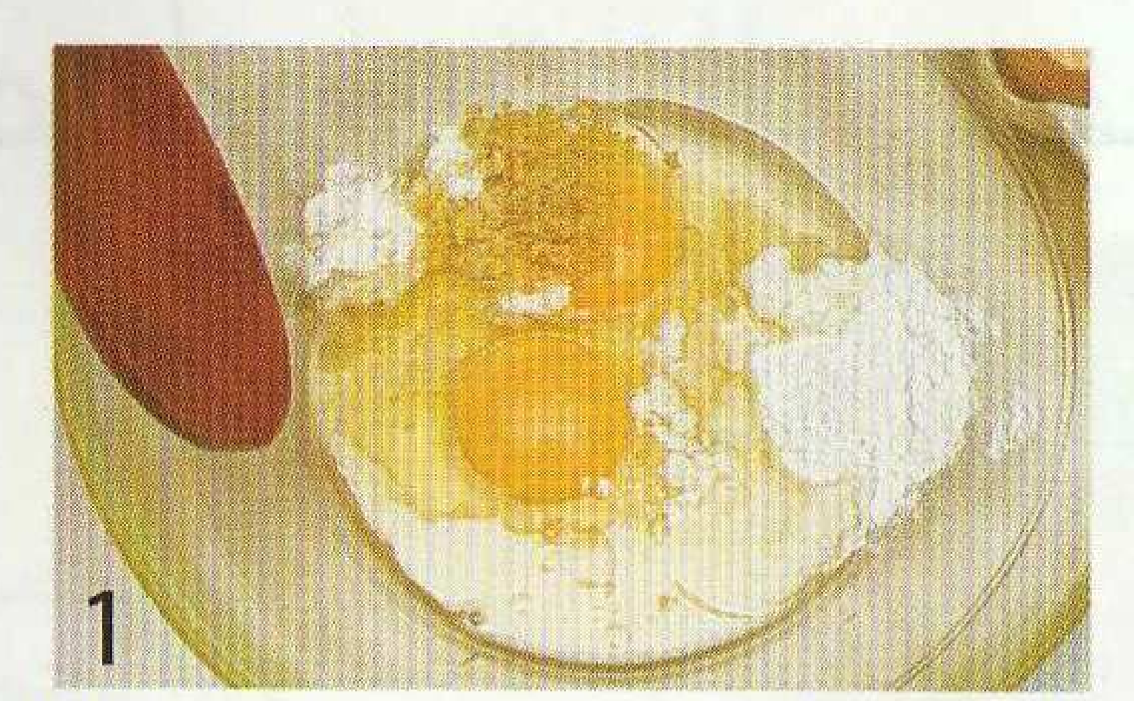
- 500 g de miel + 1c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 50 g de graines de sésame grillées

المقادير

- 2 ملعقة كبيرة زيت
- 2 ملعقة كبيرة حليب
- 2 بيض
- 1 ملعقة كبيرة بشر ليمون
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 قرصة ملح
- فرينة حسب الحاجة (سيم)

التزيين

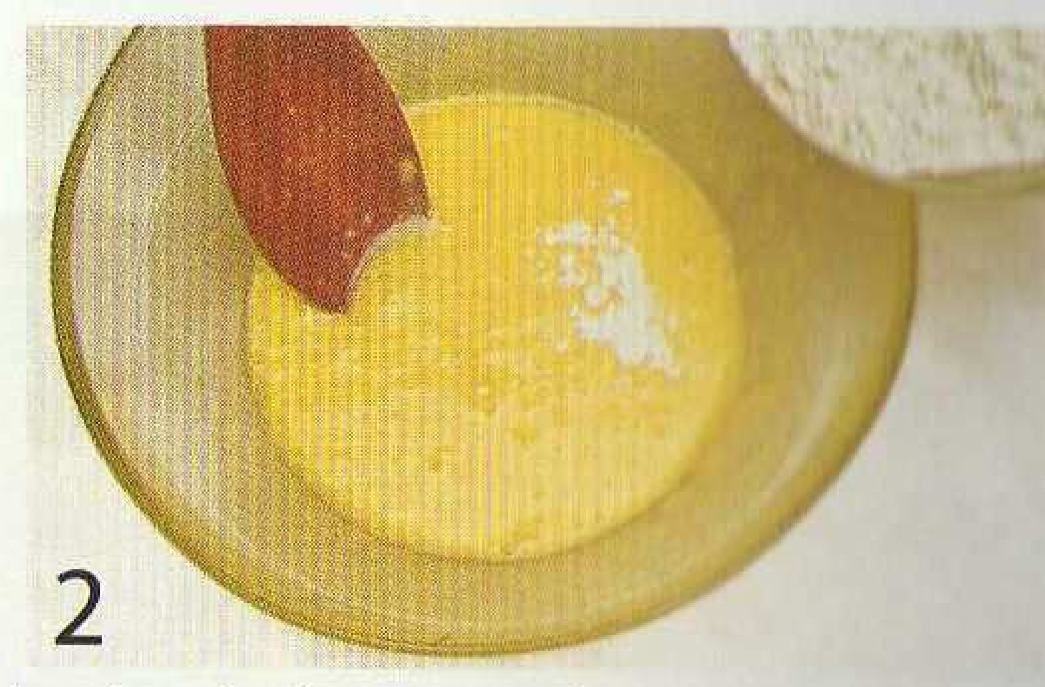
- 500 غ عسل + 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 50 غ جلجلان محمّص



1

Mélanger l'huile, le lait, le sel, les œufs, le zeste et la vanille.

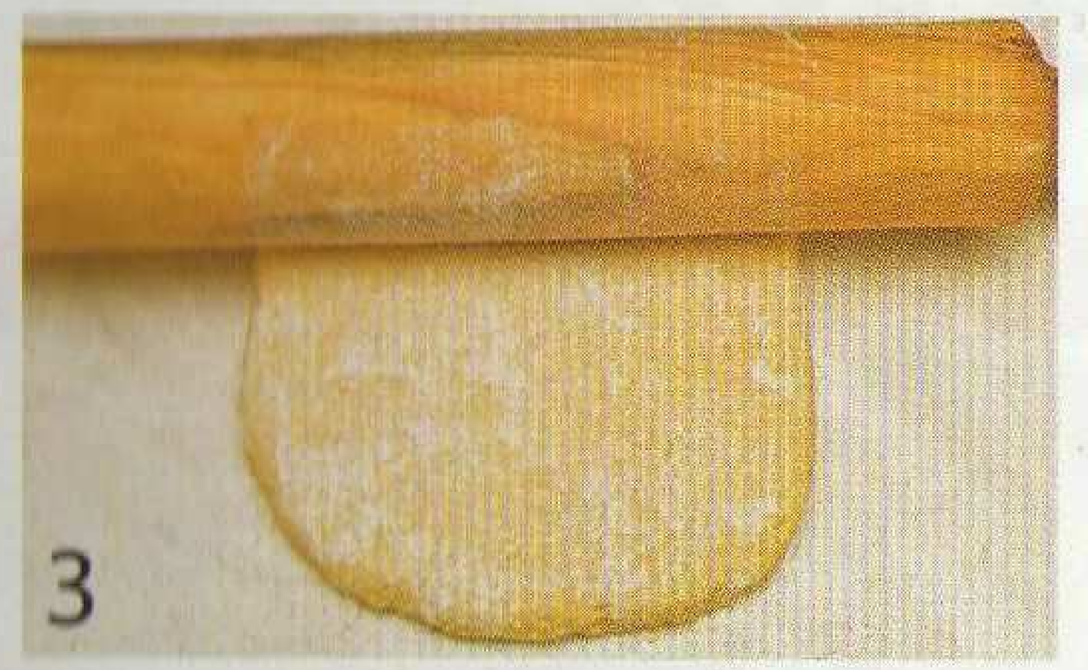
أخلطي الزيت و الحليب و الملح و البيض و بشر اللّيمون و الفانيليا.



2

Ajouter la levure et ramasser avec la farine en une pâte souple (à sablés).

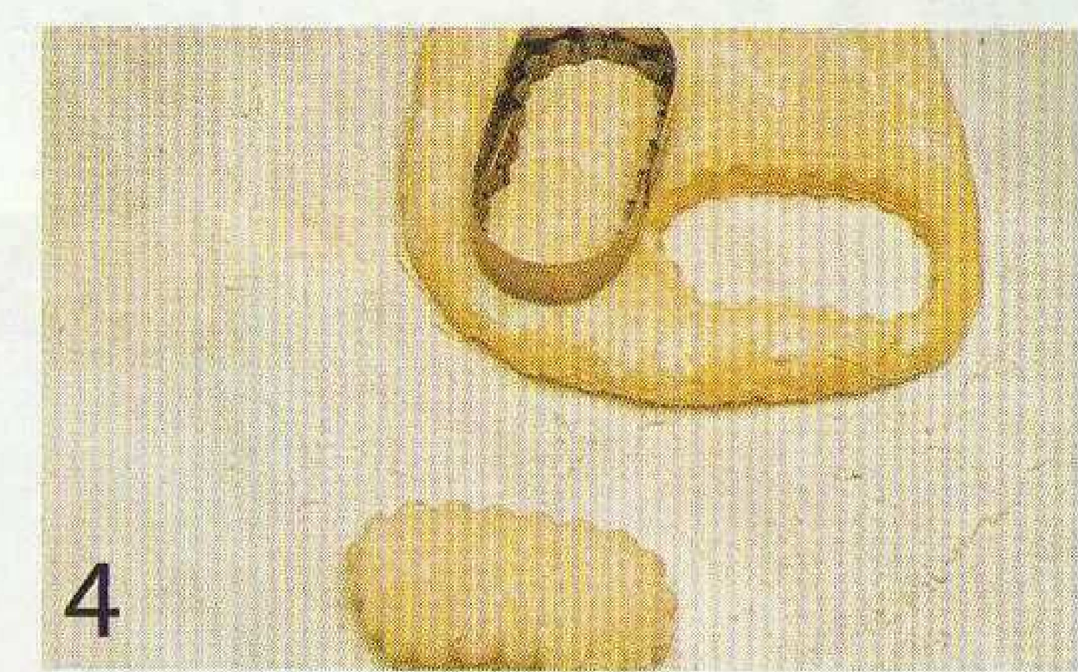
أضيفي الخميرة و اجمعي بالفرينة على شكل عجينة خفيفة (عجينة الصابليه).



3

Sur une surface farinée, abaisser la pâte à 1,5 cm d'épaisseur.

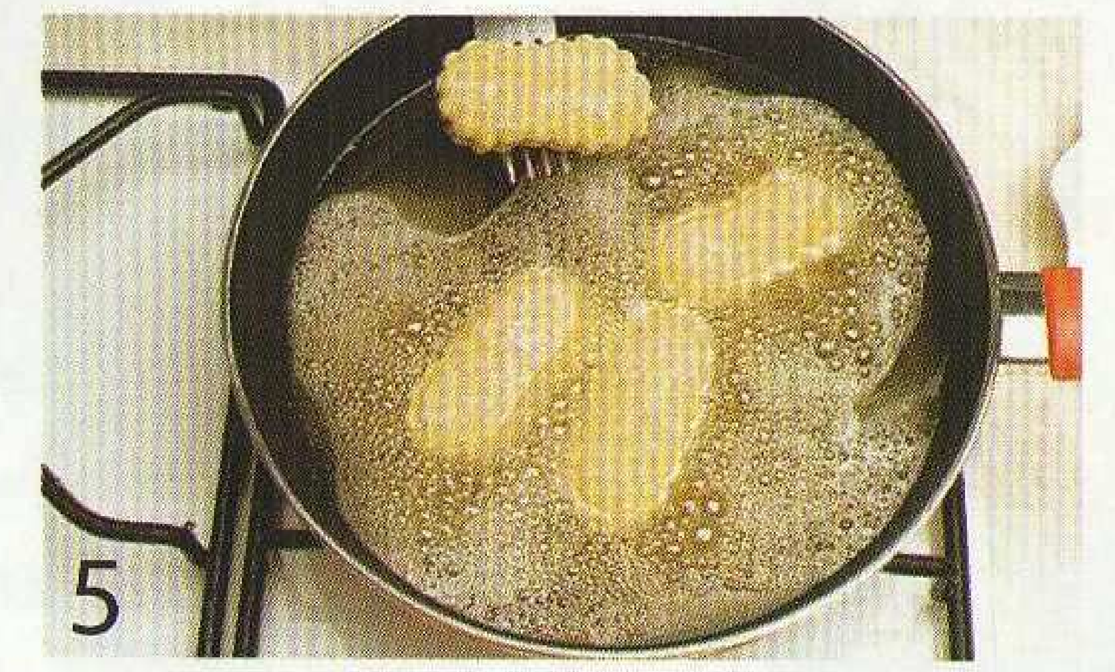
أبسطي العجينة على سطح مرشوش بالفرينة على سمك 1،5 سم.



4

Découper des bâtonnets à l'emporte-pièce.

قطّعي عصيّات بواسطة القطّاعة.



5

Plonger dans un bain d'huile chaud.

أغطسيها في حمّام زيت ساخن.



6

Laisser dorer les deux faces.

دعيها تأخذ لونا ذهبيا من الجهتين.



7

Tremper dans le miel tiède.

أغطسيها في العسل الدافئ.



8

Parsemer de graines de sésame.

ذريها بالجلجلان.

M'hancha à la pâte

محنشة بالعجينة



INGRÉDIENTS

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de smen fondu (ou margarine)
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau

Farce :

- 500 g d'amandes émondées finement moulues
- 100 g de sucre cristallisé
- 1 c. à soupe de smen ou margarine
- ¼ c. à café de cannelle
- ½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

LA DÉCORATION

- Blanc d'œuf
- 500 g de miel + 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Grosses perles argentées
- Perles argentées fines

المقادير

عجينة :

- 500 غ فرينة (سيم)
- 100 غ سمن مذاب (أو مرغرين)
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء

الحشو:

- 500 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة سمن أو مرغرين
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- ½ كوب شاي ماء الزهر

التزيين

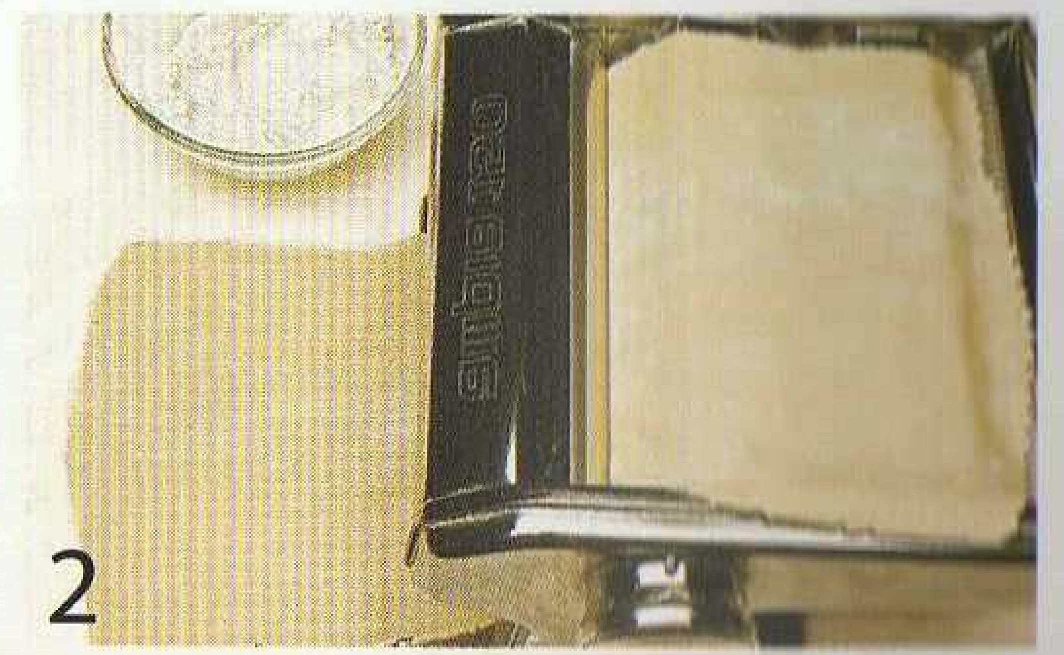
- بياض بيض
- 500 غ عسل + 1 كوب شاي ماء الزهر
- لألئ فضية كبيرة
- لألئ فضية صغيرة



1

Préparer la pâte et la farce comme celles des (Dziriyète aux moules), puis le reste des ingrédients.

حضّري العجينة و الحشو على طريقة (دزريات القالب) ثمّ بقيّة المقادير.



2

Ouvrir la pâte au n° 1, 3, 4 et 5 et découper des rectangles de 20 x 10 cm.

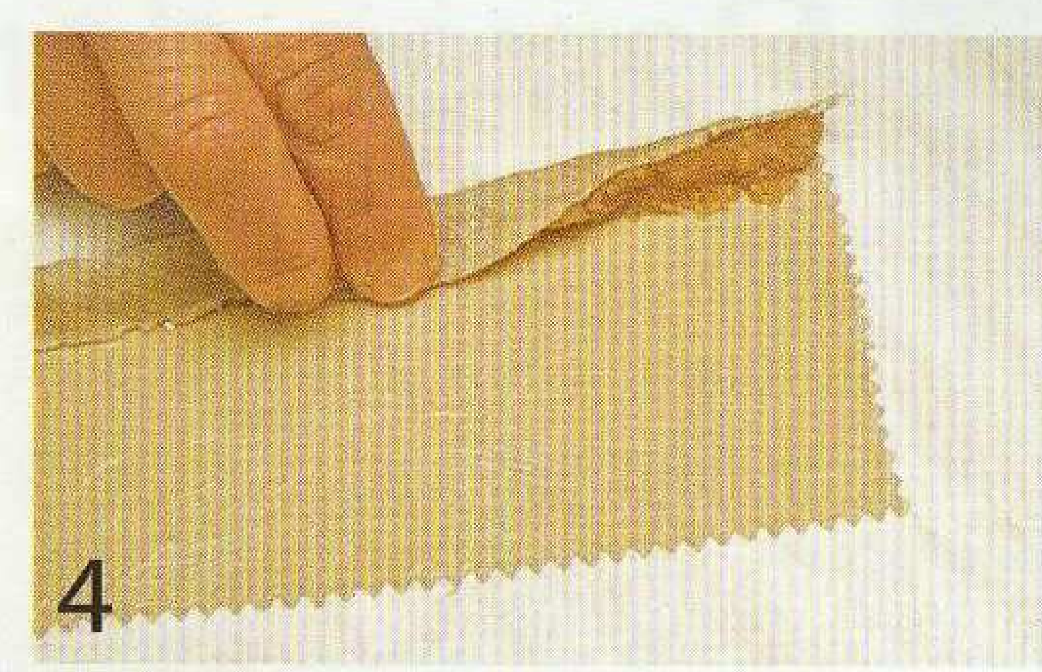
إفتحي العجينة بالآلة على الأرقام 1، 3، 4، و 5 و قطّعي مستطيلات بمقاس 10x20 سم .



3

Aligner un boudin de farce d'1 cm de diamètre.

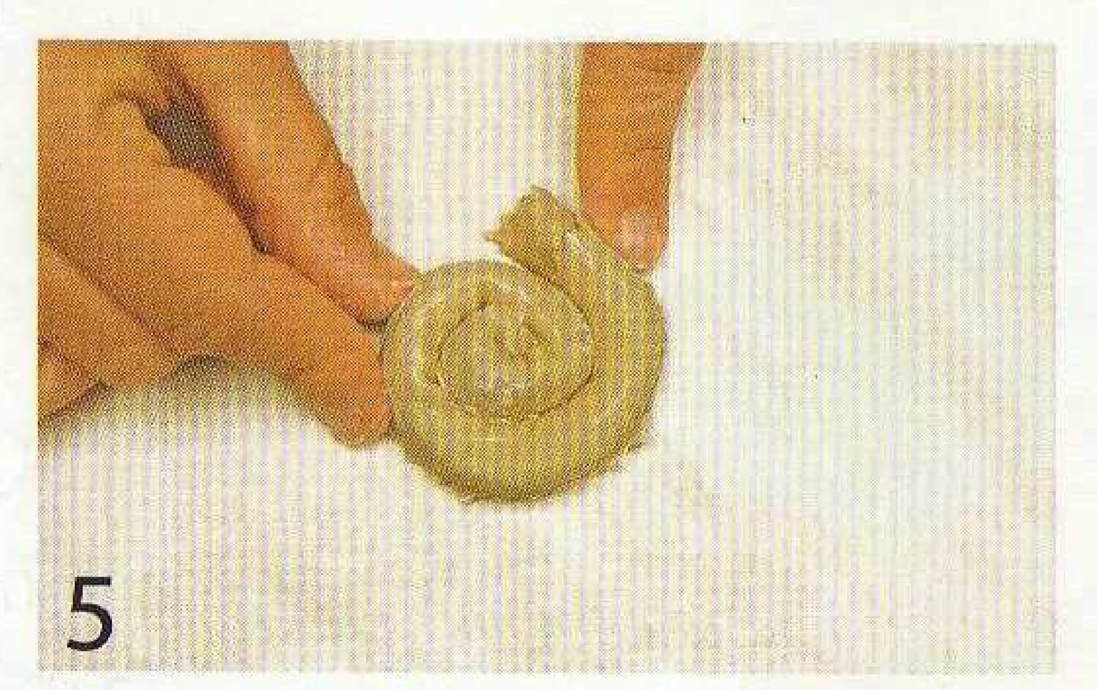
أفرشي حربوشا من الحشو قطره 1 سم.



4

Enduire de blanc d'œuf et enrouler en serrant.

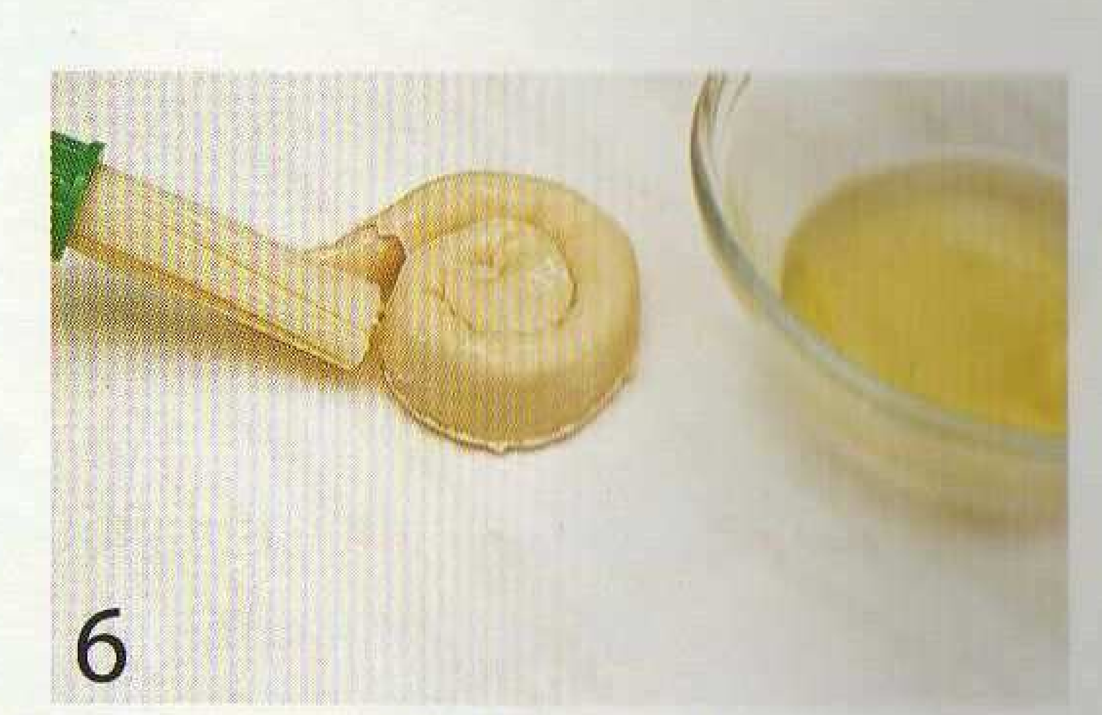
إطلي ببياض البيض و لفّي بإحكام.



5

Enduire l'intérieur du boudin de blanc d'œuf et rouler en serpentin.

إطلي الجهة الداخلية للحربوش و لفّيه على شكل محنشة.



6

Enduire aussi le bout, souder et piquer une perle.

إطلي الطرف كذلك، أغلقيه و ثبّتي لؤلؤة.



7

Cuire sur une plaque tapissée de papier aluminium et farinée, à 160° pendant 20 mn. Allumer le grill et laisser encore 10 mn.

إطهي المحنشة في صينية مفروشة بورق الألمنيوم و مرشوشة بالفرينة، على 160° لمدّة 20 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 10 دقائق أخرى.



8

Dés la sortie du four, tremper dans le miel chaud, égoutter et décorer.

أغطسي الحلوى في العسل السّاخن فور إخراجها من الفرن ثمّ قطّريها و زيّنيها.

Carrés dorés

مربّعات ذهبية

INGRÉDIENTS

Pâte :
- 500 g de farine (SIM)
- 150 g de margarine fondue et refroidie
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau
- 1 blanc d'œuf

Farce :
- 300 g d'amandes émondées finement moulues
- 200 g de noix moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- 3 œufs
- Blanc d'œuf

LA DÉCORATION
- 200 g de noix entières
- 1 kg de miel



المقادير

عجينة :
- 500 غ فرينة (سيم)
- 150 غ مرغرين مذابة و باردة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- ½ كوب ماء الزهر+ ½ كوب ماء
- 1 بياض بيض

الحشو:
- 300 غ لوز مقشّر مرحي رقيق
- 200 غ جوز مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 3 بيض
- بياض بيض

التزيين
- 200 غ جوز كامل
- 1 كغ عسل



1

La farce : mélanger les amandes, les noix, le sucre et remixer.

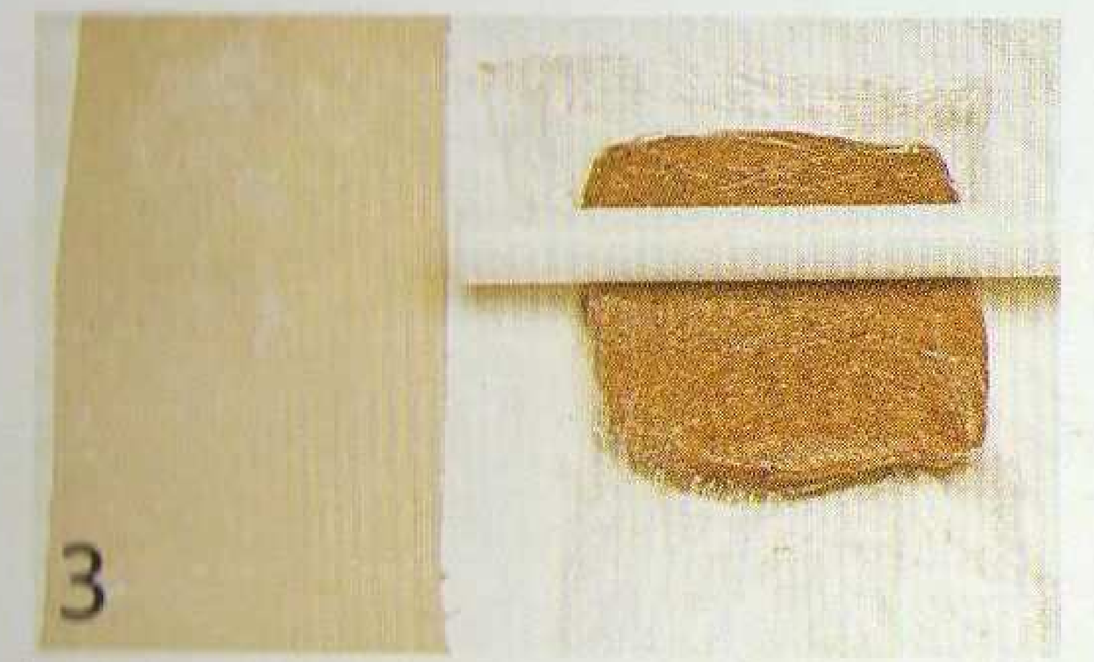
الحشـو: أخلطـي اللّوز و الجـوز والسكـر و أعيدي طحنهم.



2

Ajouter la vanille et ramasser avec les œufs.

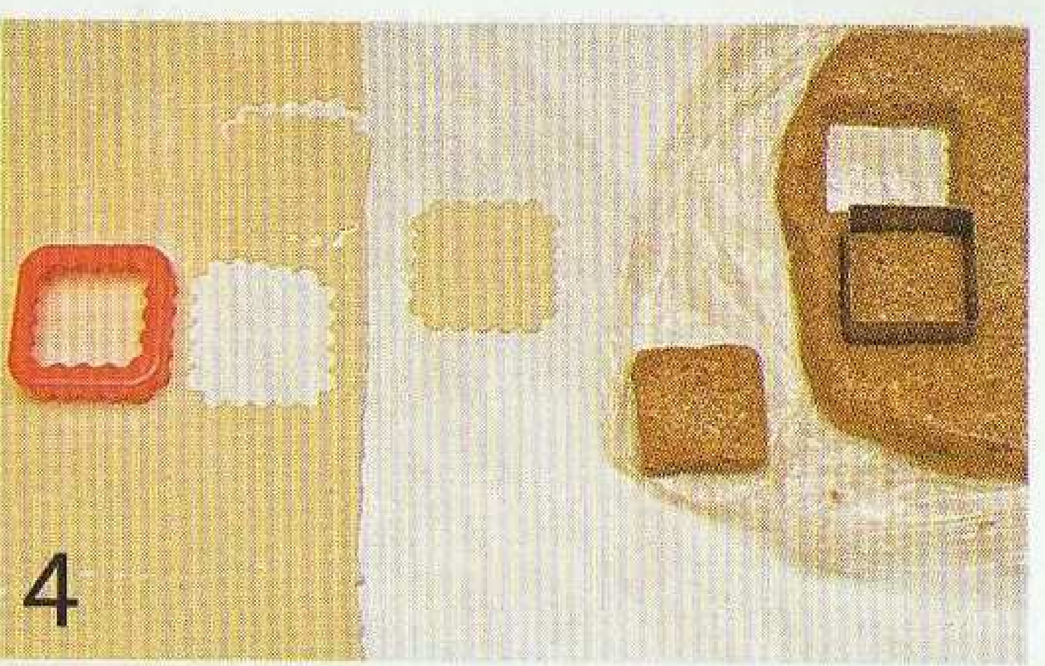
أضيفي الفانيليا ثمّ اجمعي بالبيض.



3

Mettre dans un sac de congélation, abaisser et découper des carrés.

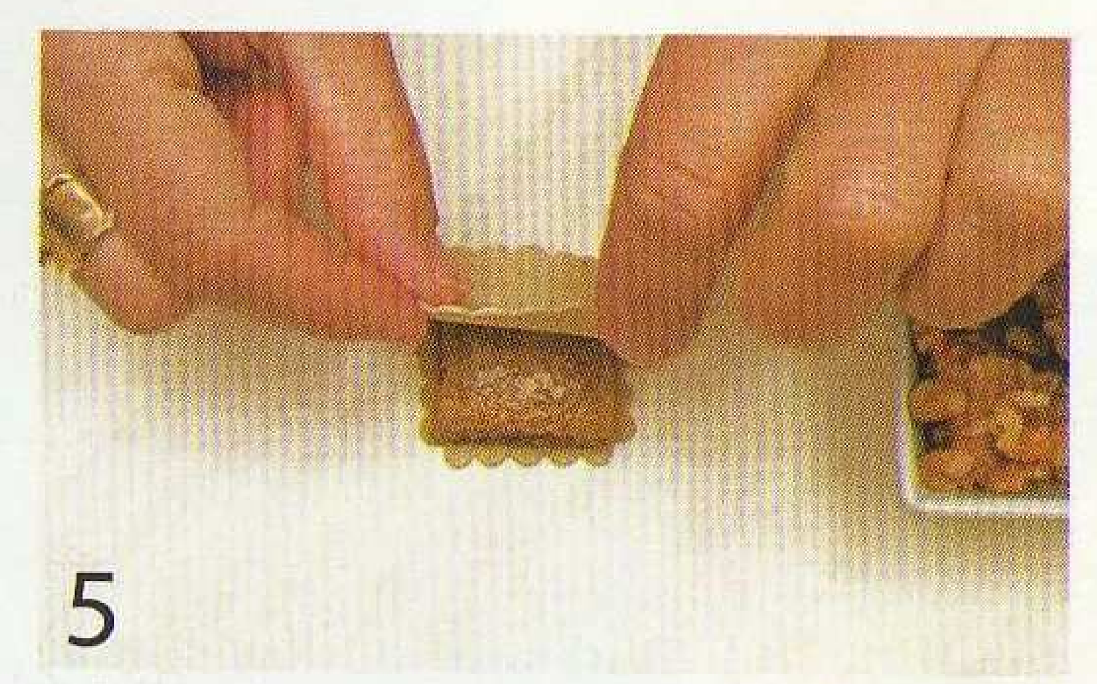
ضعيه في كيس تجميد، أبسطيه ثمّ قطّعي مربّعات.



4

Pâte : (voir page 19). Découper des carrés de pâte avec un emporte-pièce cannelé plus large que celui utilisé pour la farce (2 mm).

العجينة : (أنظري الصفحة 19). قطّعي العجينة إلى مربّعات باستعمال قطّاعة مسنّنة أعرض من القطّاعة المستعملة للحشو (2 م).



5

Enduire les carrés de pâte et de farce de blanc d'œuf et procéder au montage.

إطلـي مربّعات العجينة و الحشـو ببياض البيض ثمّ ركّبي الأشكال.



6

Enduire le milieu de blanc d'œuf et fixer une noix.

إطلي وسط الحلوى ببياض البيض و ثبّتي حبّة جوز.



7

Cuire sur une plaque tapissée et farinée, à 160° pendant 15 mn. Allumer le grill et laisser encore 5 mn.

إطهيها على صينية مفروشة و مرشوشة، على 160° لمدّة 15 دقيقة. إشعلي الشواية و دعيها 5 دقائق أخرى.



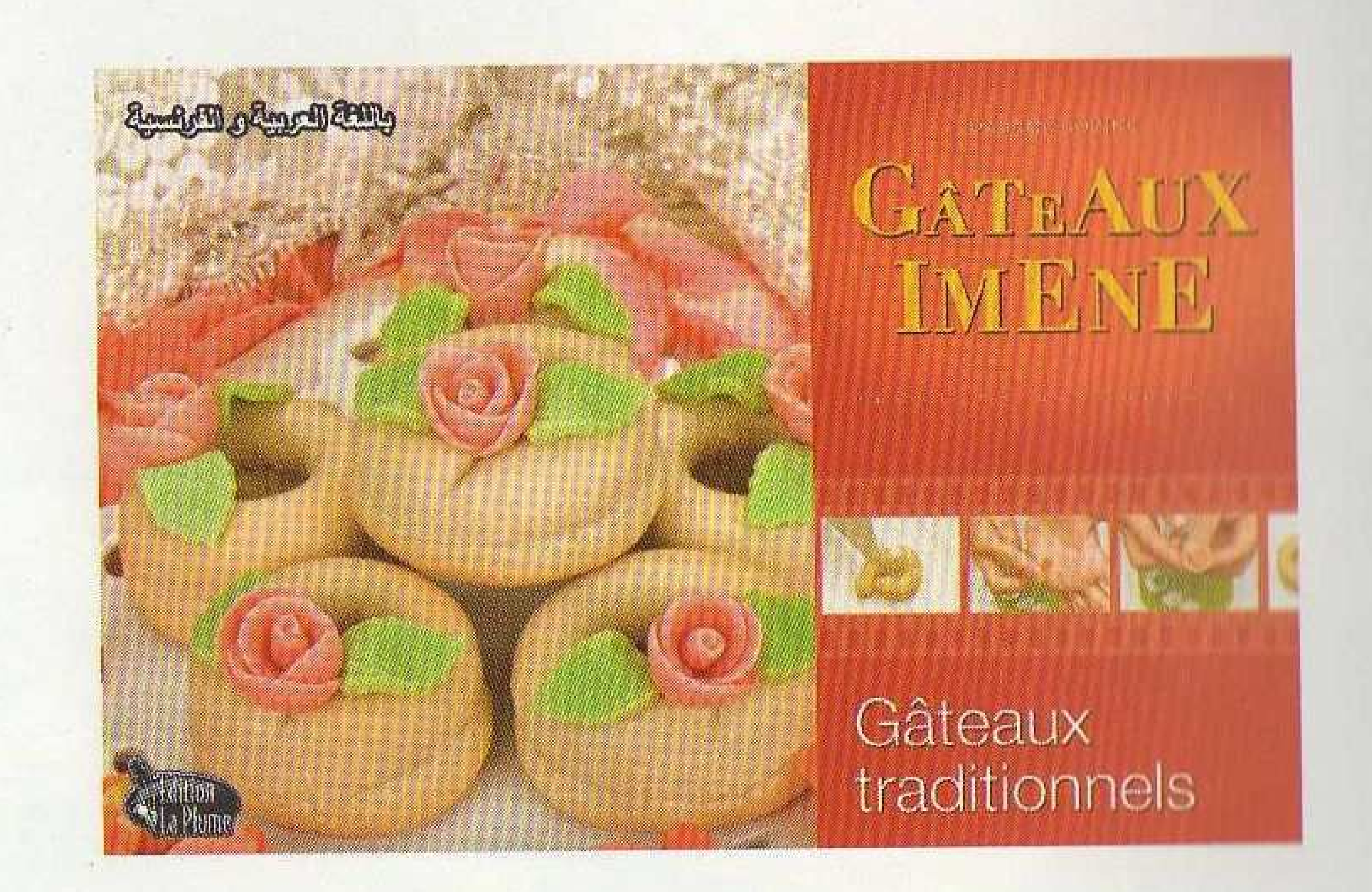
8

Dés la sortie du four, tremper dans le miel chaud.

أغطسي الحلوى في العسل السّاخن فور إخراجها من الفرن.

Vous trouverez chez votre libraire dans la même édition













GÂTEAUX IMENE











31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Dépôt légal : 703 - 2011
9 789947 271308